CURSOS PRÁCTICOS | EDICIONES BIENVENIDAS

decoración de tortas

NUEVA COLECCIÓN 2007

EDICIONES BIENvenidas

Con los personajes de Disney

CURSO COMPLETO | NIVEL INICIAL

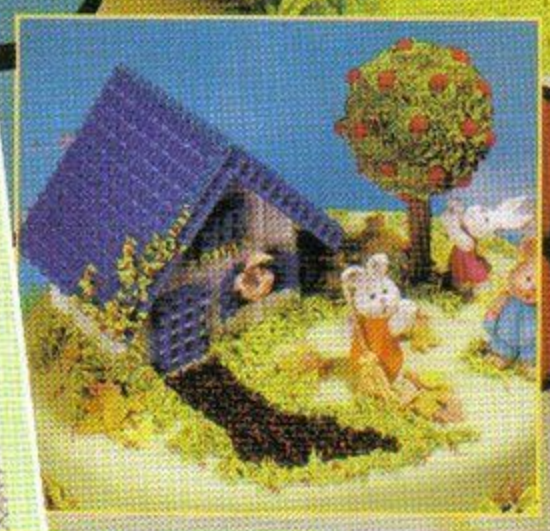
ARGENTINA $4,90

ISBN Nº
978-987-589-045-9

Tu personaje preferido:
Winnie Pooh
en una torta llena de fantasía

¡Y los motivos infantiles más hermosos!

Práctica sección:
Útiles & materiales



©Disney
Based on the "Winnie the Pooh" works.
©A.A. Milne and E.H. Shepard.

Curso Intensivo de
Modelado *Infantil*
con GOLOSINAS
PRIMERA CLASE

1
COLECCIÓN DE 12 FASCÍCULOS
APARICIÓN MENSUAL

TODO EXPLICADO CON FOTOS PASO A PASO • MOLDES A TAMAÑO NATURAL

Cursos Prácticos | Ediciones BienVenidas

decoración de tortas

Autor: DAUERN S.A.

Fascículo mensual Nº 1

DAUERN S.A.
Presidente: Micael Baum
Vicepresidente: Norma B. Baum
Director: Dr. Alberto O. Sánchez

Staff Editorial - Ediciones Bienvenidas
Director: Micael Baum
Producción Gráfica: Ing. Fernando Roel
Asesoramiento Técnico: Mirta Biscardi
Circulación y Exportación: Rodrigo Sánchez Brenta
Publicidad: Gisela M. Karaniauskas
Contaduría: Roberto González
Corrección: Vicente Vázquez
Asistente Editorial: Marina Garavaglia
Asistente de Producción: Jorge F. Mondini
Asistente Administrativa: Graciela Ruiz Diaz
Asistente Comercial: Gabriel Alejandro Cáceres
Fotografía: Daniel Griot

Editor: DAUERN S.A.
Av. Belgrano 367 - 6º Piso - Ciudad de Buenos Aires
República Argentina. **Tel.** 4331-4586/87/88
Mail: comercial@bienvenidas.com.ar
Web: www.bienvenidas.com
Fotocromos: Tango Gráfica S.A.
Impresión: Quebecor World Pilar S.A.
Parque Industrial Pilar - (1629) Pilar
Tel. (02322) 5-37100 - Fax. (02322) 5-37136
Impreso en Argentina en Abril de 2007
Precio del ejemplar: Argentina $4,90

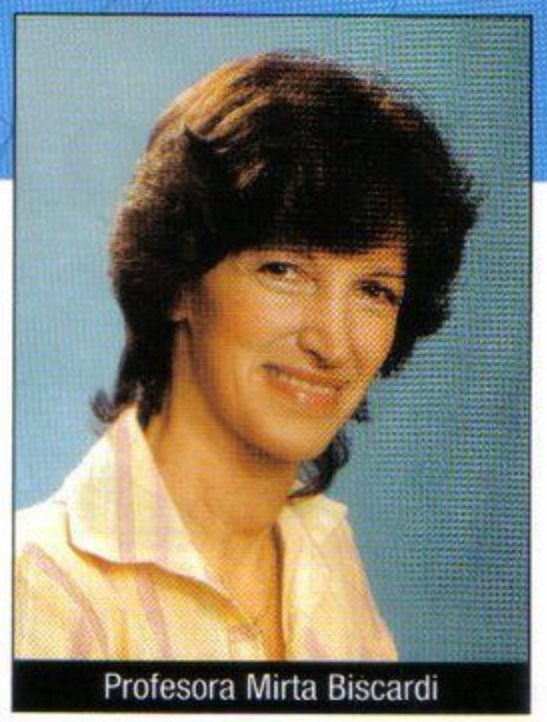
Distribuidor en Capital
Vaccaro Hnos. Entre Ríos 919, 1er. Piso (1080) - Capital Federal
Tel. 4305-3854/3908
Distribuidor en Interior
D.I.S.A. Pte. Luis Sáenz Peña 1832/6 (1135) - Cap. Fed. Tel. 4305-0114/3160
Distribuidor en Chile
Distribuidora Alfa S.A. Avda. Carlos Valdovinos Nº 251 - Comuna San Joaquín.
Santiago de Chile. Tel. 510-5400 - Fax 552-5256 - E-mail:
atencion_comercial@alfa.cl
Distribuidor en Colombia
Distribuidoras Unidas S.A. - Santafé de Bogotá, Colombia. Tel. 486-8000
E-mail: csanchez@disunidas.com.co
Distribuidor en México
Reconversión Editorial LOAMI, S.A. de C.V. Emiliano Zapata Nº 21 Col. San Jerónimo
Tepetlacalco, Tlalnepantla Edo. de México Tel: 5398-6515 / 5398-6576
Números Atrasados:
Bolívar No. 31, Int. 312, (arriba de La Selva Café)
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc, CP 06000 México, D.F.
Tel. (55) 5518 6816 y desde el interior, llame sin costo al 01 800 654 3888
Distribuidor en Perú
Distribuidora Bolivariana S.A. Av. República de Panamá 3635, Piso 2 - San Isidro,
Lima, Perú.
Tel. 441-2948 - Fax: 442-9747 - E-mail: postmast@dibosa.com.pe
Distribuidor en Bolivia
Agencia Moderna Ltda. Calle Gral. Acha E-0132 - Cochabamba, Bolivia
Tel.: 425-0074 - E-mail: amoderna@entelnet.bo
Distribuidor en Venezuela
Distribuidora Continental S.A. Final Av. San Martín, Edif. Bloque de Armas
Caracas, Venezuela. Tel. 406-4111
Distribuidor en Uruguay
Rodesol S.A. Paraguay 1924 - Montevideo - Uruguay - Tel. 0059-82-924-0766
Fax: 0059-82-924-0761 - E-mail: rodesol@adinet.com.uy
Distribuidor en Ecuador
Disandes. Cdla. La Garzota, Mz. 2 C.C. Plaza la Garzota Calle 7ma
y Av. Agustín Freire (Esq.).
Tel. 232862/271651/271644 - Guayaquil - E-mail: televise@disandes.com.ec
Distribuidor en Panamá
Panamex. Calle W y Calle 15 Parque Lefevre - Apartado 451 - Panamá 9 A
Tel. 221-7015/221-7018 - Fax 221-8894 - E-mail: panamex@sinfo.net
Distribuidor en Costa Rica
Agencia de Publicaciones de Costa Rica. 500 Sur y 100 Este de la Iglesia de Zapote
Apartado 67-100 San José, Costa Rica - Tel. 283-9383 - Fax 283-8271
E-mail: circulacion@agenciadepublicaciones.com
Distribuidor en El Salvador
Agencia de Publicaciones El Salvador. Colonia Roma, Calle Amberes Nº 173
San Salvador, El Salvador. Tel. 298-1999 - Fax. 224-9275
E-mail: revista-agp@netcomsa.com
Distribuidor en Guatemala
Dist. De La Riva Hnos. 9 Ave. 11-65 Zona 1 - Guatemala 01001, Guatemala
Tel. 232-1805/230-0467/230-0462 - Fax 232-1842 - E-mail:
delariva@delariva.com.gt
Distribuidor en Rep. Dominicana
Distribuidora y Librería Americgual. Av. 27 de Febrero N.º 52, Edificio Ana Lucrecia
Apdo. 3008. Tel. 566-4528 / 565-2359 - Fax. 565-2593 - Santo Domingo
E-mail: libreriaamengual@hotmail.com
Distribuidor en Honduras
Agencia de Publicaciones de Honduras. Colonia El Country, contiguo a Compacasa
Casa Nº 1933 Comayagüela, D.C., Honduras.
Tel. 234-5006/234-5007/234-3844 - Fax 234-3733
Distribuidor en Paraguay
Koeti. Montevideo 693 Asunción Tel. 447 724 Telefax 445 113
E-mail: koeti@conexion.com.py
Distribuidor en España
Obal Manualidades. Badalona - España Tel. 93 3995709 Fax: 93 4602117
E-mail: obalmanualidades@eresmas.com

"Curso Práctico Ediciones Bienvenidas Decoración de Tortas" es una marca registrada de DAUERN S.A.
Prohibida la reproducción total o parcial del material incluido
en esta publicación sin consentimiento de la fuente.
Copyright© DAUERN S.A

Decoración de tortas / dirigido por Micael Baum
1a ed. - Buenos Aires : Dauern, 2007
v. 1, 32 p. ; 22.5 x 27.7 cm.
ISBN Nº 978-987-589-045-9
1. Decoración de Tortas. I. Baum, Micael, dir.
CDD 641.685 3
Fecha de catalogación: 20/03/2007

EDICIONES BIEN venidas

Presentación



Profesora Mirta Biscardi

A la hora de idear la torta para una gran celebración, la imaginación no tiene límites. Y para que la realización tampoco los tenga, le presentamos en la Colección de Decoración de Tortas, Edición 2007, a ***todos los personajes del mundo de Disney realizados en exclusiva, para que grandes y chicos disfruten de Winnie The Pooh, Mickey Mouse, Donald, Pluto y otros fabulosos amigos.*** *Las creaciones más maravillosas y las técnicas más increíbles se reúnen en 12 fascículos de aparición mensual. Y el* ***Curso Intensivo de Modelado Infantil con Golosinas****, que le enseñará a preparar figuras tan simpáticas como deliciosas. Como siempre, moldes a tamaño real y explicaciones paso a paso. ¡Vamos amiga! ¿Qué espera para empezar a trabajar a pura diversión?*

Mirta Biscardi

Sumario

3 MATERIALES, HERRAMIENTAS Y COMESTIBLES
(Nota técnica)
Todo lo necesario... y usted

7 HIPOPÓTAMO REALIZADO CON TORTA Y PASTA AMERICANA (Infantil)
Un gran personaje

12 WINNIE THE POOH EN TÉCNICA DE GLASÉ A PUNTO "DIEZ" (Infantil)
Winnie The Pooh: dulce y goloso

16 DÚO DE TORTAS CON FLORES Y PUNTILLAS DE PASTA DE GOMA (Boda)
Margaritas y alverjillas

20 CONEJITOS DE PASTA PARA MODELAR Y CASITA DE OBLEA (Infantil)
Días de otoño

27 CURSO INTENSIVO DE MODELADO INFANTIL (Clase Nº 1)
Vasito relleno con pasta de vainillas y dulce de leche, con crocante de maní.
Ratoncito asomándose del vasito.
Perrito con gorra. Reno.

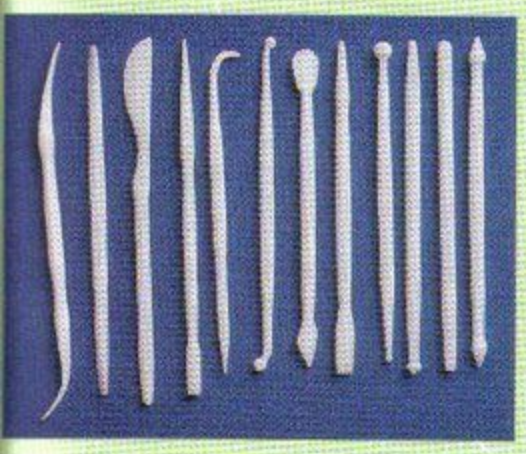
TODO LO NECESARIO...Y USTED

Con estas buenas compañías sus tortas serán un verdadero éxito. Seguramente algunos objetos y comestibles le son familiares y otros, desde hoy, van en camino de serlo. Entre de lleno a esta sección y... ¡hágase amiga!

Elementos para modelado y diseño

Bolillos

De plástico o de metal, el mercado los ofrece en distintos tamaños. Permiten afinar bordes de pétalos, efectuar hendiduras, marcar comisuras, etc.



Estecas

Su utilidad se debe a los variados formatos: de filo, de punta curva, de punta redonda, estriadas, cónicas, etc. Otorgan la posibilidad de realizar volados, pliegues y cortes, entre otras labores.

Pinzas marcadoras

Fabricadas en acero inoxidable, se consiguen en distintos tamaños y diseños. Permiten texturar las pastas. Para que las marcas salgan bien parejas, es necesario sujetar los "brazos" de la pinza con un trocito de cinta de enmascarar.

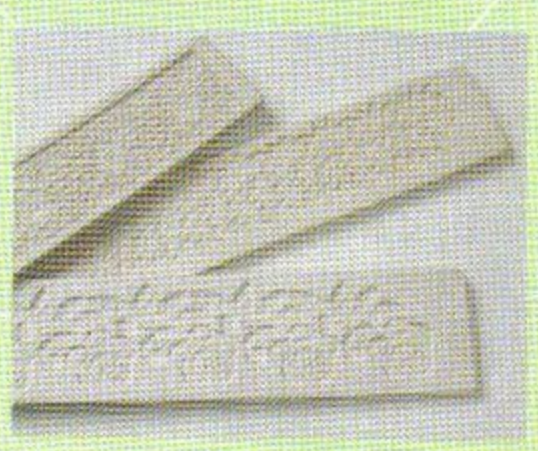
Pinceles y pinceletas

Hay de diversas calidades (de cerda sintética, pelo de marta, pelo de taclón, etc.) y formatos (de punta redonda, chatos, finos...). La elección dependerá del trabajo a realizar: delineado, esfumado, ponseado, matizado, humedecido de tortas, etc.

Moldes y placas marcadoras

Placas para puntillas

Fabricadas con resina, son fabulosas para marcar pastas estiradas a un espesor fino. Para emplearlas, aplicar una porción de pasta en la placa elegida, presionar y retirar con cuidado. Las puntillas de pasta, entre otras posibilidades, permiten hacer vestidos y decorar laterales y contornos de tortas.



Marcadores de nervaduras y pétalos

Se adquieren en tamaños y diseños diversos. Se usan para simular la textura de hojas y pétalos de pasta. Su empleo es muy simple: basta con presionar la pieza sobre el marcador para luego, retirar con cuidado.

Moldes de caras

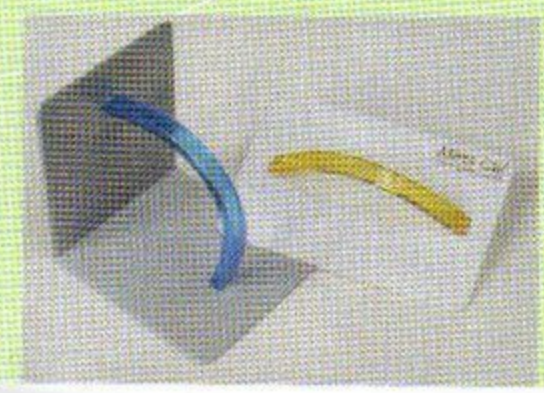
Puede elegir entre los de resina o caucho de silicona. Permiten modelar caritas de pasta con distintas formas, detalles y expresiones.

Sellos de resina

Se utilizan para marcar una torta forrada con pasta (la cual debe ser gruesa para no romperse). También se emplean para sellar pastillaje.

Alisadoras de pasta (fratachos)

Los hay en dos modelos. El plano permite alisar con prolijidad la pasta que recubre una torta; también sirve para alisar sobre la mesada. El modelo angular se emplea para alisar los contornos.



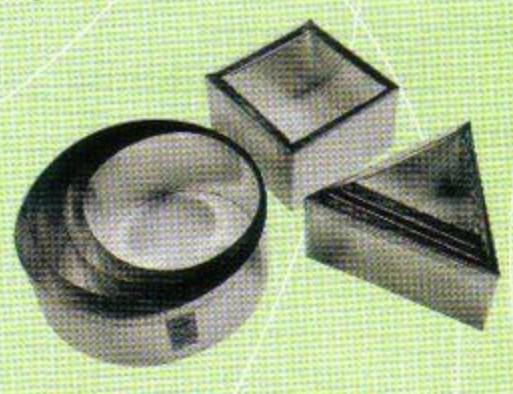
Moldes para tortas

¿Cuáles son los más usados?

Sin lugar a dudas, los redondos, rectangulares y cuadrados. En negocios especializados podrá hallar una gran variedad de modelos y tamaños.

Aros, cuadrados y triángulos en acero inoxidable

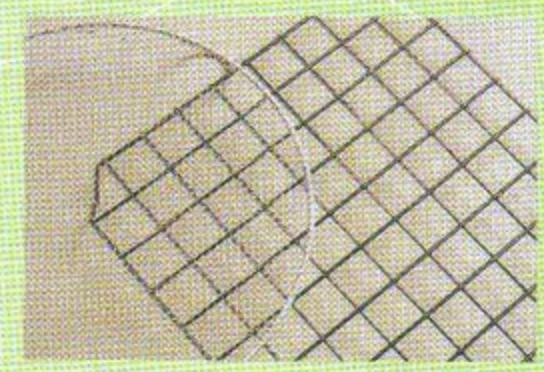
Se emplean para hornear bizcochuelos, piononos y tortas de manteca; también, para armar postres helados. En el caso de los bizcochuelos, los piononos y las tortas, los moldes deben apoyarse sobre placas untadas con manteca derretida.



Utensilios de repostería

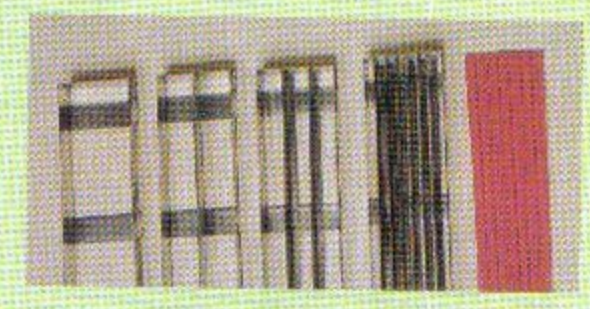
Rejillas para tortas

Pueden ser de metal pintado o acero inoxidable. Se utilizan como apoyo al desmoldar las tortas y para dejar secar piezas realizadas en pastillaje (primero, dejar orear las piezas de ambos lados y completar el secado sobre rejilla).



Rueda cortadora
Para cortes muy precisos en cualquier tipo de pasta. Es altamente efectiva.

Cortantes de cintas
Son de metal. Se utilizan para realizar, de un modo muy prolijo, cintas y tiras de diferentes medidas, ya sea en pasta de goma, pasta americana y pastillaje.



Variedad de palos y rodillos texturadores

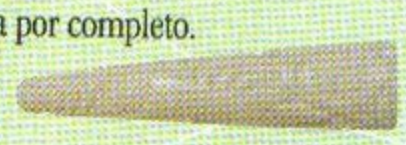
Palos de amasar
Hay de distintos materiales y tamaños. Los de acrílico son ideales para estirar pastas con CMC o para porcelana fría.

Varillas para espesores
Son la solución para lograr un estirado parejo a un espesor determinado. Para emplearlas, ubicar una porción de pasta entre dos varillas iguales y, usándolas a modo de rieles, pasar un palo de amasar. Si no cuenta con estas varillas, usar agujas de tejer.

Rodillos texturadores o estampadores
Para imprimir distintos diseños sobre las pastas (superficies no muy extensas), previamente estiradas al espesor deseado.

Palos texturadores o estampadores
Hay de metal, plástico y madera. Se emplean para marcar masas de azúcar con distintos motivos. Para usarlos sobre superficies extensas.

Conos texturadores para polleras
Son de resina y ofrecen diversos diseños. Son fantásticos para crear texturas sobre círculos de pasta. Para ello, recostar el cono sobre el círculo, ubicando el extremo fino en el centro. Luego, hacer rodar el cono sobre la pasta hasta marcarla por completo.

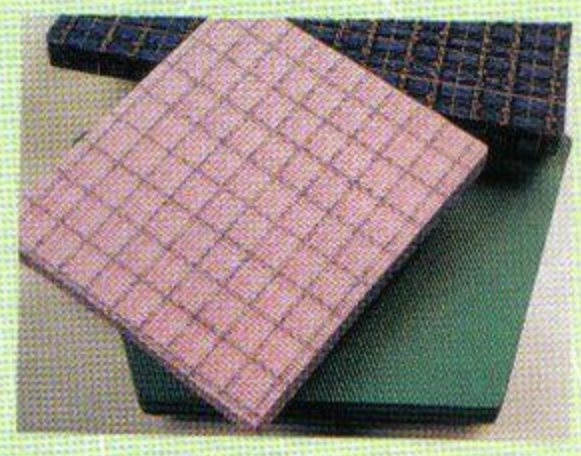


Palo marcador de nervadura
Para realizar hojas en pasta de goma con una terminación muy prolija. Al pasarlo, deja una muesca o canal por el que se debe introducir un alambre forrado, a modo de tallo.

Goma EVA, cartones microcorrugados y papeles

Goma EVA
Lavable y duradera, se usa para forrar bases para tortas y cortar piezas. Hay con distintas texturas (por ejemplo, símil corcho) y colores (plenos o combinados).

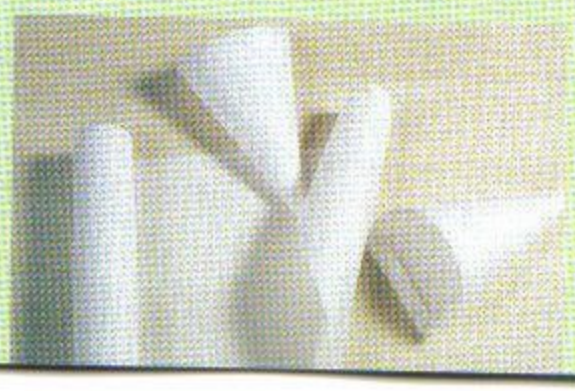
Cartones microcorrugados
Otra opción al momento de forrar una base. Se ofrecen en distintos colores y diseños.



Papel siliconado
La cara opaca debe colocarse sobre la placa para horno o el molde a utilizar. Sobre la cara con más brillo se vuelca la preparación (para un pionono o una torta) a hornear. Como es antiadherente, evita las tareas de enmantecado y enharinado. Puede utilizarse hasta ocho veces, recordando que siempre debe lavarse y dejarse secar sobre una superficie plana.

Papel de aluminio
Se presenta en rollos. Se emplea para el forrado de cartones base, para evitar que las tortas se doren excesivamente durante el horneado, para envolver el extremo inferior de un ramo a introducir en una torta rellena, etc.

Papel vegetal o manteca
Se adquiere en pliegos y rollos. Como hay de diversas calidades es importante saber que a la hora de armar cartuchos, hay que elegir entre los de mayor gramaje. Esto permite que, una vez terminado el trabajo con glasé, se los pueda vaciar, lavar, dejar secar (sobre los azulejos o cerámicas de la cocina) y volver a usar.



Boquillas y mangas

Mangas de repostería y cuplas
Imprescindibles a la hora de decorar una torta. Están disponibles en distintos tamaños y materiales (tela, material plástico tipo loneta y polietileno transparente). Las de polietileno pueden comprarse de a una (igual que las de material plástico y las de tela) o en rollo. Antes de colocar la boquilla, es conveniente ubicar una cupla en el interior de la manga. La función de la cupla (que se adapta a todo tipo y tamaño de boquillas) es sostener la boquilla de manera firme y permitir el intercambio de la misma por otra.

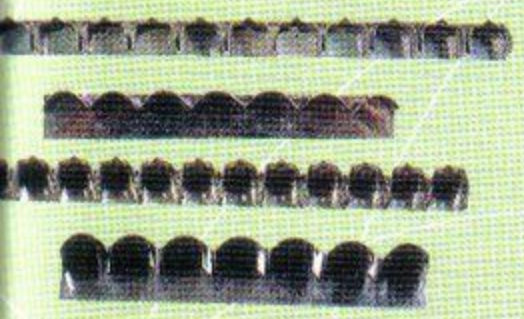
Boquillas
Están fabricadas en acero inoxidable. Hay en múltiples formatos (lisas, de pétalos, de hojas, de pasto, rizadas, etc.) y tamaños. ¡Atención! Si utiliza glasé, lávelas con agua y jabón al concluir el trabajo y déjelas secar con el fin de evitar que el ácido del limón arruine y oscurezca el acero.

Variedad de cortantes

Cortantes con distintos formatos (en acero inoxidable y metal)
Corazones, estrellas, mariposas: hay decenas de bonitos motivos para elegir. Se utilizan para cortar pastas de azúcar y realizar galletitas.

Cortantes geométricos
Se recomienda usar los de metal por sobre los de plástico, ya que poseen mejor filo.

Cortantes de metal para ondas
Se usan para efectuar volados u ondas sobre la pasta previamente estirada.



Cortantes de hojas y flores
Se adquieren en diferentes modelos y tamaños.

Flores y ramos

Estambres
Se eligen para dar mayor realismo a las flores realizadas en azúcar, pastillaje o pasta de goma. También se usan para simular las antenas de las mariposas. Hay en distintos colores, con perlas, gibré, etc.

Cintas engomadas
Para agrupar los distintos elementos que conforman un ramo. Colores a elección.

Clavos y armadores de flores
Los clavos sirven para hacer flores planas y los armadores, flores profundas (por ejemplo, azalea y laurel de la montaña).

Velas tradicionales, mágicas y tipo bengala
El diseño y la ocasión para la cual la torta ha sido creada, determinará el tipo de vela a elegir. Las velas mágicas repiten su encendido cada vez que se las apaga y las del tipo bengala, otorgan un efecto similar al del fuego de artificio apenas se las prende.

Colorantes
En todas sus presentaciones son comestibles.

Colorantes vegetales en polvo
Al igual que los anteriores, también se consiguen en distintos colores. Se usan para pintar pétalos y hojas; dar rubor; esfumar sobre pastillaje, pasta americana y pasta de goma, etc.

Colorantes vegetales líquidos
Se disuelven fácilmente, lo cual los hace fantásticos para trabajar con caramelo.

Colorantes en pasta
Son ideales para teñir pastas y glasé. Vienen en diferentes colores. Debido a que su coloración es muy intensa, basta con tocar el colorante con la punta de un palillo para, luego, manchar la pasta o el glasé. Como son cremosos, no modifican el punto del glasé (como sí sucede con los colorantes líquidos o en polvo). Se adquieren en pomos o frasquitos.

Pespunteadores
Chicos y grandes. Se usan para diversos diseños. Algunos se emplean solamente para marcar (no cortan) y otros, para marcar y cortar.

Planchas de hostia
Se adquieren en blanco y en diversos colores (tonos pastel). Es importante preservarlas de la humedad y evitar que se arqueen. Para ello, conservarlas en lugares secos, separadas por colores y entre cartones. Con éstas se pueden recrear alas y flores, entre otras posibilidades.

Planchas de oblea
También están disponibles en distintos colores. Con ellas y glasé mediano se pueden armar estructuras variadas que van desde una casa a un establo. Para que no se humedezcan y se arqueen, envolver cada plancha con papel film o folex, colocarlas entre cartones y guardarlas en una caja o en algún lugar seco. Para cortarlas de un modo prolijo usar un cuchillo dentado.

Gibré comestible
Se trata de una goma arábiga coloreada y molida a polvillo. Permite dar color y brillo a figuras de pasta de goma, pastillaje, etc.

Esencias para tortas
Hay para el gusto de todos y se utilizan en la realización de tortas, caramelos y para saborizar la pasta americana con la que se forra una torta. Se recomienda emplear una esencia incolora para evitar cualquier modificación de color en las pastas o preparaciones a usar. Para perfumar, bastan unas pocas gotas.

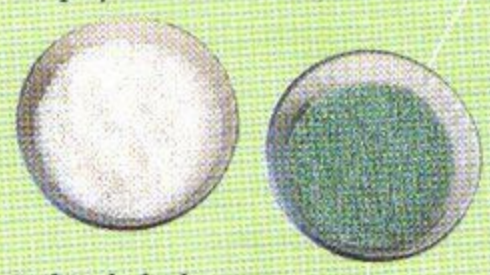
Chocolate para taza
Disponible en forma de tabletas. Para realizar tortas, baños y cremas.

Chocolate cobertura
Los precios y calidades varían según la marca. Requieren templado.

Merenguitos, habanitos de chocolate y obleas
Estas dulces alternativas son muy utilizadas en la decoración de tortas para chicos. Los merenguitos pueden trozarse y aplicarse como rocas. Los habanitos son excelentes para imitar cercos y leños. Las obleas simulan techos y listones de madera.

Alfajores y bombones
En unos segundos, se transforman en caritas de personajes y/o ruedas de autos, todas figuras que pueden obsequiarse a modo de souvenirs. Sobre ellos, se puede dibujar con glasé y aplicar grana y coco rallado.

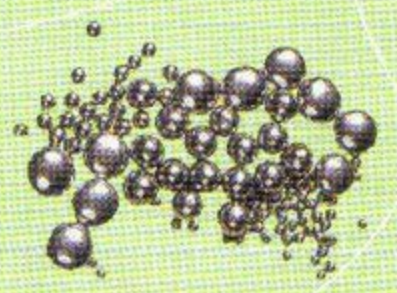
Coco rallado
Se adquiere en su color natural o teñido. Si desea teñirlo en forma casera, utilizar colorante y alcohol. Para que no se vuelva rancio, conservarlo en un envase con tapa y en la heladera.



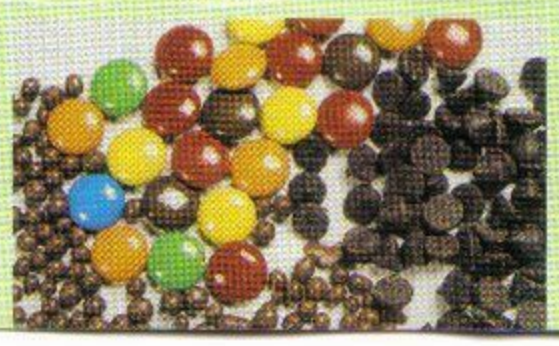
Dulce de leche
El repostero posee una consistencia más espesa que el común; por eso en repostería se recomienda tanto para untar como para rellenar.

Granas de colores
Se aplican de un modo muy sencillo (sobre superficies untadas con cremas o algún dulce). Otorgan la posibilidad de decorar rápida y efectivamente. Sirven para crear caminos, cubrir zonas, etc.

Perlas plateadas comestibles
Para decorar y realzar detalles.



Confites de colores, chispas de chocolate y minigalletitas bañadas en chocolate
Otras alternativas para darle un toque divertido a las propuestas infantiles.



Masa para Porcelana Fría
Muy buena para trabajos de modelado. Se aplica sobre madera, vidrio, metal, telas. etc. Ideal para arreglos florales y tocados. Las hay de excelente calidad que no se contraen al secar.

Rocío vegetal
Se utiliza para rociar moldes de caritas y la mesada de trabajo (en caso de estirar pasta sobre la misma). Esto hace que las pastas conserven su elasticidad y no se sequen tan rápidamente.

Goma CMC (carboximetil celulos
Este polvo se emplea para dar elasticid al pastillaje, el mazapán, la pasta americana y realizar pasta de goma. También, para fijar. Puede reemplazarse por goma tragacanto, pero ésta no es tan blanca.

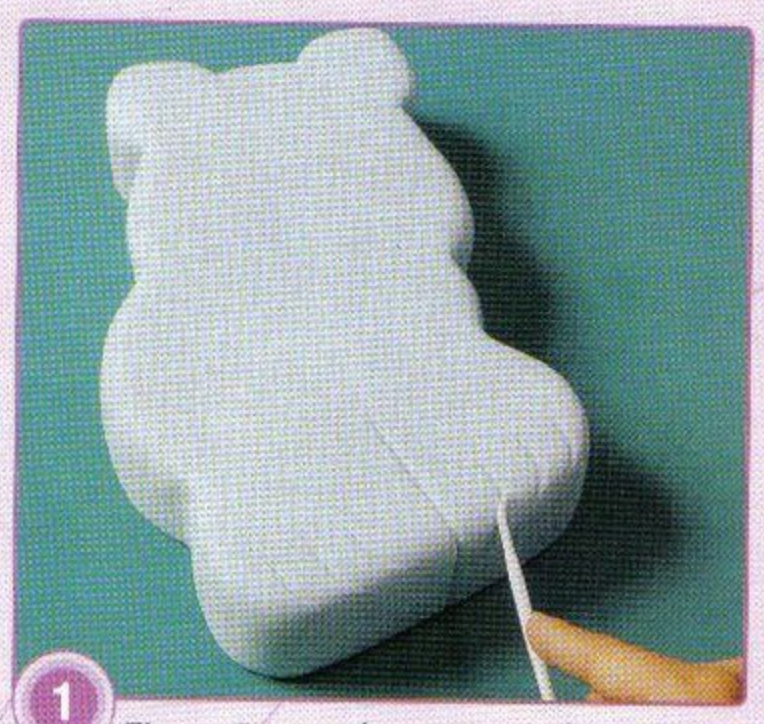
Lugares de venta
Bolillos, estecas, pinzas, moldes y placas marcadoras: en casas de repostería.
Pinceles y pinceletas: en librerías escolares o artísticas y en casas de repostería.
Moldes para tortas (en cualquiera de sus variedades), rejillas, rueda de corte y cortantes: en bazares y casas de repostería (algunos elementos también están disponibles en librerías artísticas).
Palos de amasar: en bazares y supermercados.
Rodillos marcadores, palos estampadores o marcadores y conos texturadores: en casas de cotillón, bazares y casas de repostería.
Goma EVA y cartones: en librerías artísticas y papeleras.
Papel siliconado: en casas de repostería.
Papel de aluminio y tipo vegetal: en supermercados, negocios de repostería y papeleras.
Mangas, cuplas y boquillas: en casas de repostería o negocios dedicados a gastronomía.
Estambres: en negocios de repostería y mercerías.
Cintas engomadas, clavos y armadores: en casas de repostería o de venta de materiales de floristería.
Velas: en negocios de repostería, cotillón y supermercados.
Colorantes vegetales y gibré: en casas de repostería.
Marcadores: en grandes casas de repostería.
Goma CMC: en droguerías y casas de repostería.
Planchas de oblea y hostia: en locales de venta de artículos de repostería o cotillón.
Esencias, chocolates, coco rallado, dulce de leche, granas de colores, habanitos de chocolate, alfajores y bombones, etc.: en casas de repostería y de venta de galletitas o en supermercados (entre otros lugares).
Rocío vegetal: en supermercados y casas de repostería.
En los comercios dedicados a la venta de chocolate y en los kioscos también se adquieren mucho de estos productos.

Con cuerpo de bizcochuelo y detalles en pasta americana, esta genial propuesta es ideal para los más pequeñitos.

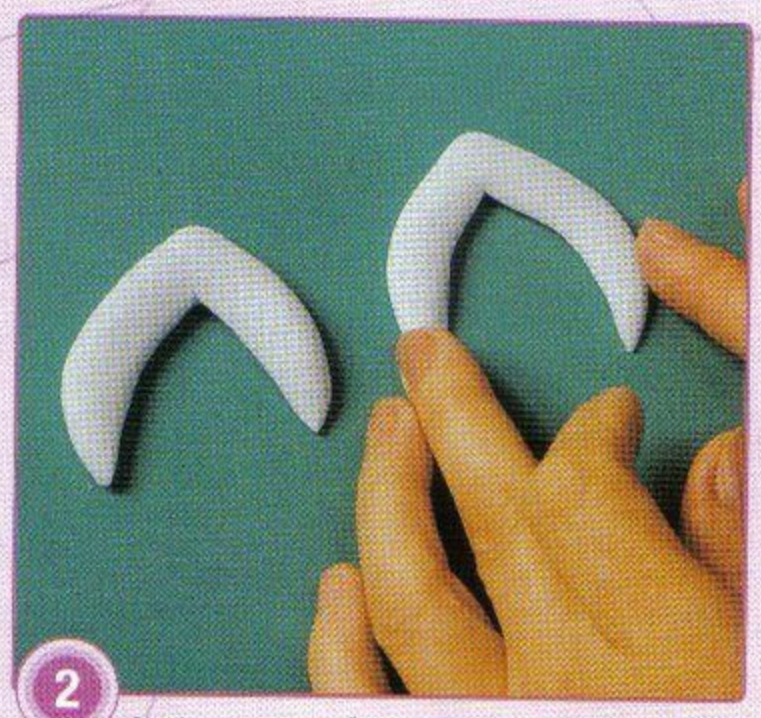
Un gran personaje

QUÉ NECESITO

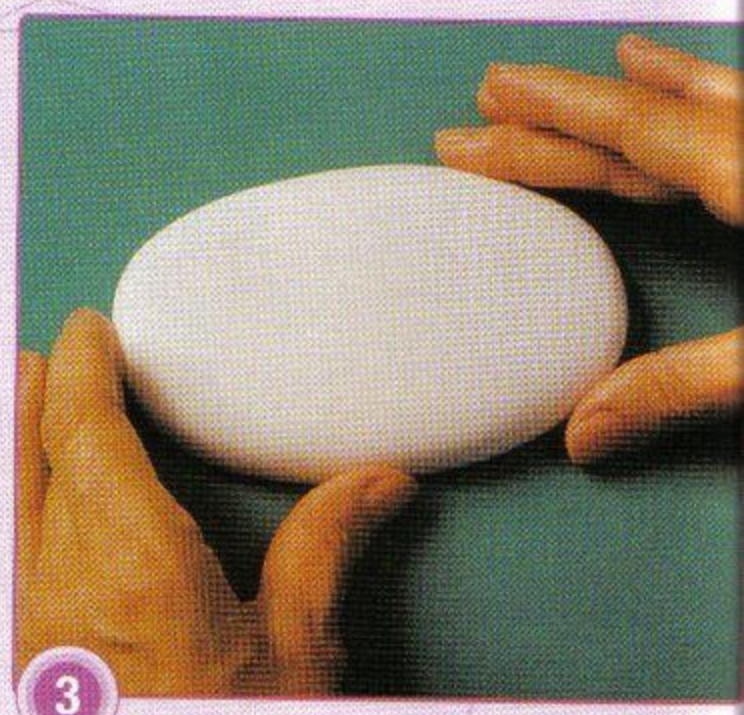
- TORTA RECTANGULAR de 30 cm x 20 cm
- CUCHILLOS (1 de punta para cortar la torta y 1 de hoja lisa para tarla)
- DULCE DE LECHE REPOSTERO: 200 g
- CARTÓN BASE (ver técnica en pliego de moldes)
- PASTA AMERICANA: 1 fórmula (ver receta en pliego de moldes)
- COLORANTES VEGETALES (preferentemente en pasta): celeste, ul, negro, blanco, amarillo, rojo, naranja y verde (hoja)
- LORANTES VEGETALES EN POLVO: rojo, blanco, celeste, azul, verde limón y verde hoja
- PALO DE AMASAR
- ESTECAS: de punta curva y de filo
- BOLILLO MEDIANO
- BASE RECTANGULAR de telgopor o polyfan de 35 cm x 25 cm x 2 cm de espesor
- GOMA EVA ROSA
- PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR
- CUTTER Y TIJERA
- PINCELES: CHATO CHICO Y DE PUNTA FINA
- SERVILLETA DE PAPEL u hoja de rollo de papel para cocina
- GLASÉ DE 1 CLARA (ver receta en pliego de moldes)
- CARTUCHO DE PAPEL
- CORTANTES DE FLOR de 5 pétalos redondeados: 3 (ver formatos y tamaños en pliego de moldes)
- PAPEL DE ALUMINIO
- COLADOR



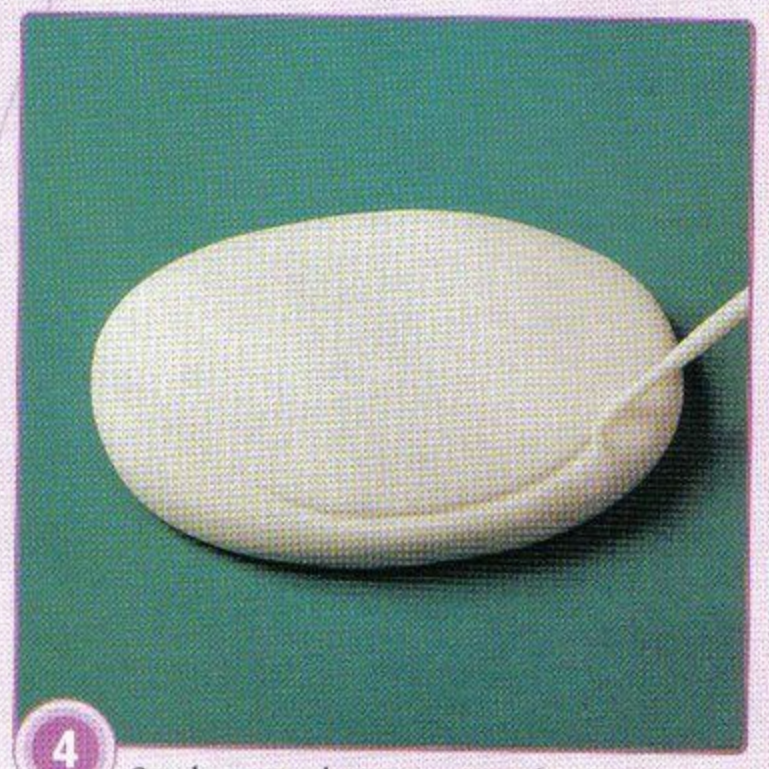
1 **Figura.** Recortar la torta con la forma del hipopótamo (ver molde). Pegarla con dulce de leche sobre el cartón base. Luego de untarla con dulce, forrarla con pasta americana teñida de celeste claro. Masajear y cubrir el excedente. Con la esteca de punta curva marcar la división entre las patas y los dedos (ver diseño).



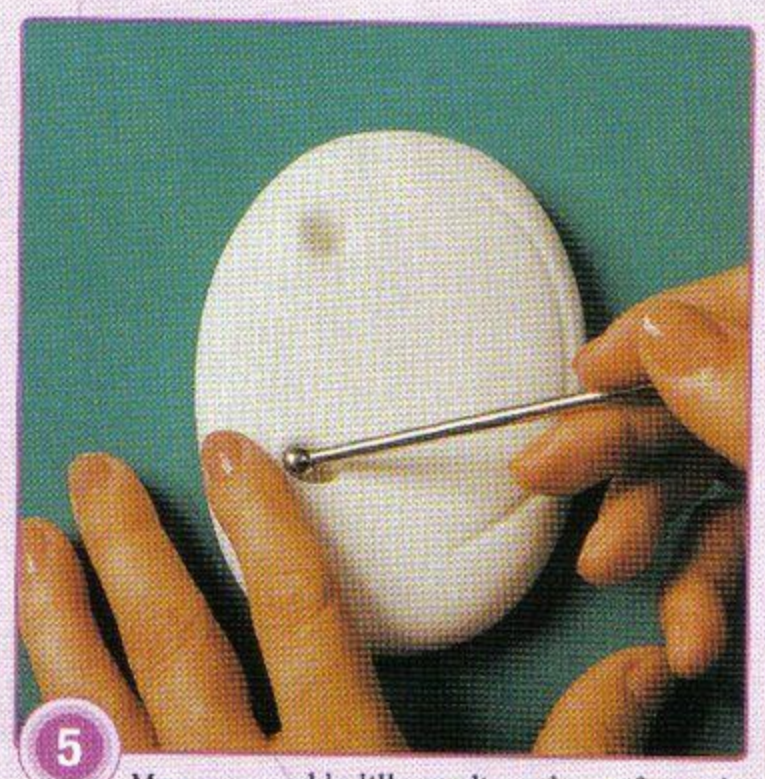
2 **Orejas.** Recortarlas en pasta americana color celeste claro de 5 mm de espesor (ver molde). Con los dedos, redondear suavemente los bordes.



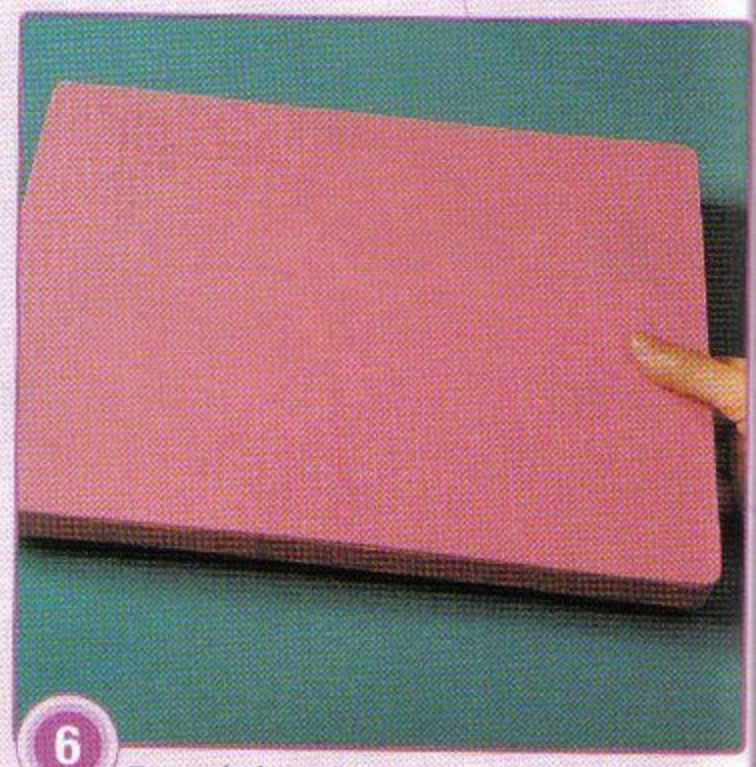
3 **Trompa.** Estirar pasta americana teñida de celeste claro a 1,5 cm de espesor y recortar la pieza (ver molde). Redondear los bordes.



4 Con la esteca de punta curva determinar la boca.



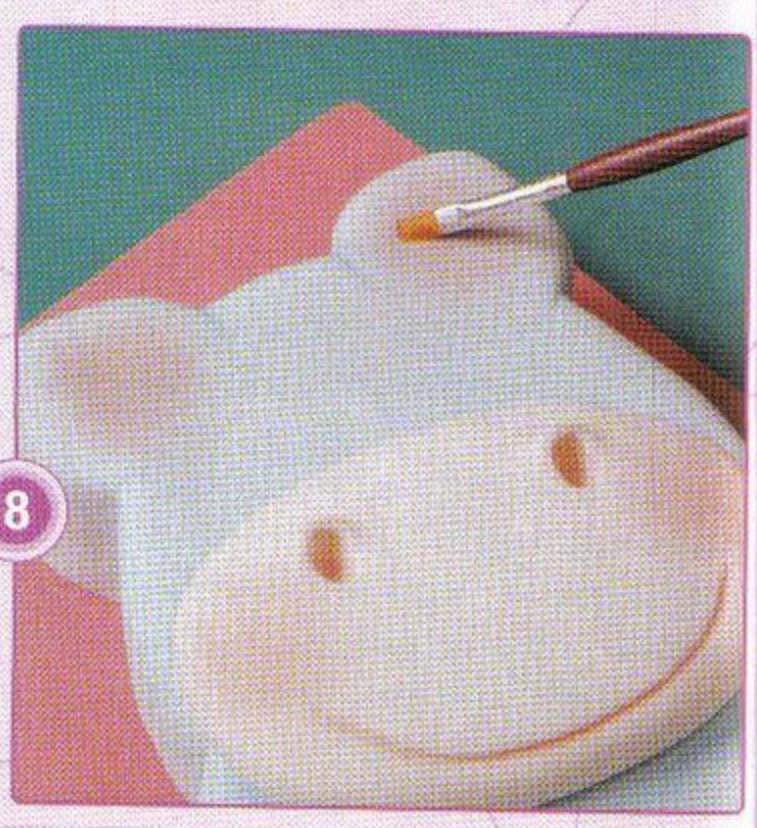
5 Marcar con el bolillo mediano los orificios de la nariz y llevar levemente la pasta hacia arriba. Dejar secar.

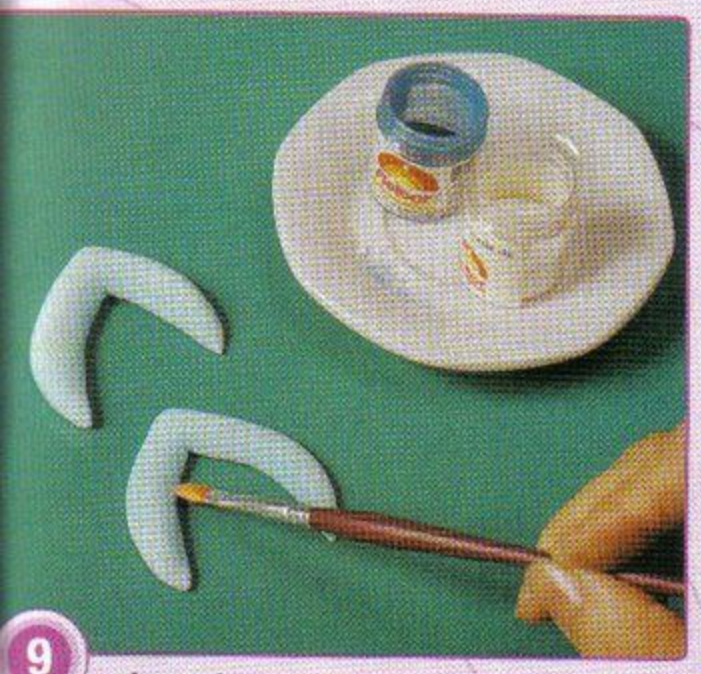


6 Forrar la base de telgopor con goma EVA rosa y pegamento para telgopor. Dejar secar.

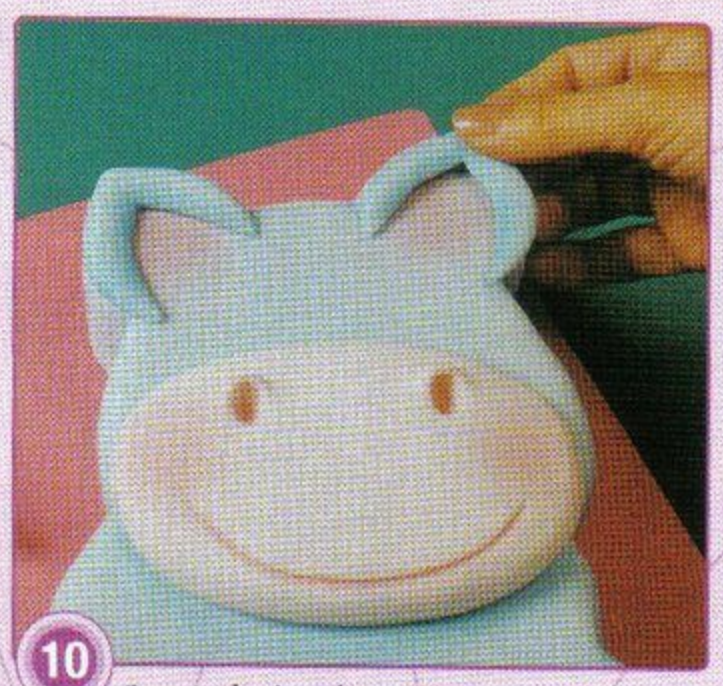
7 Cargar un pincel chato con una combinación de colorantes en polvo rojo y blanco, descargar sobre una servilleta de papel y producir un esfumado en los orificios de la nariz, las mejillas y la boca.

8 Pegar la torta con glasé sobre la base; adjuntar la trompa del mismo modo. Con el pincel chato y una mezcla de celeste y blanco en polvo, descargada sobre servilleta, crear un esfumado entre los dedos y las patas; repetir por debajo de la cabeza y en el borde de las orejas. Con la combinación de colorantes rojo y blanco, descargada sobre servilleta, matizar las orejas.

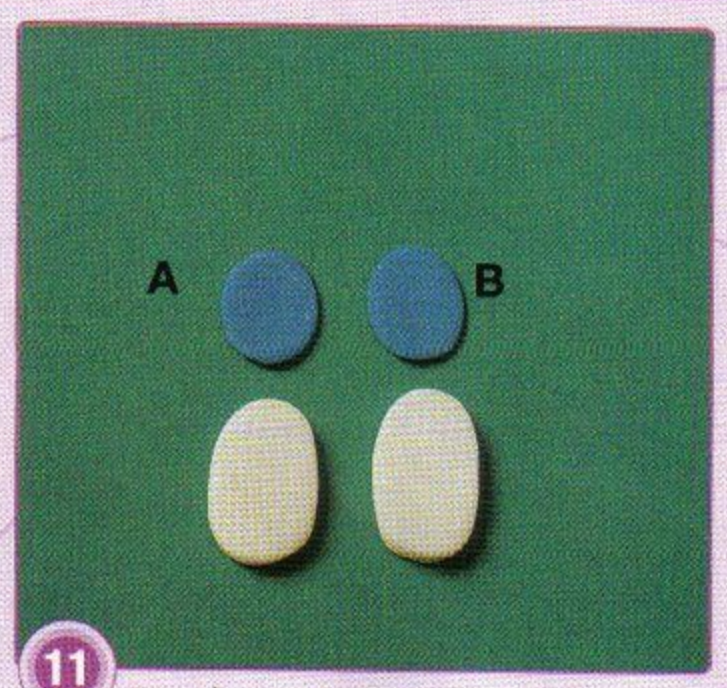




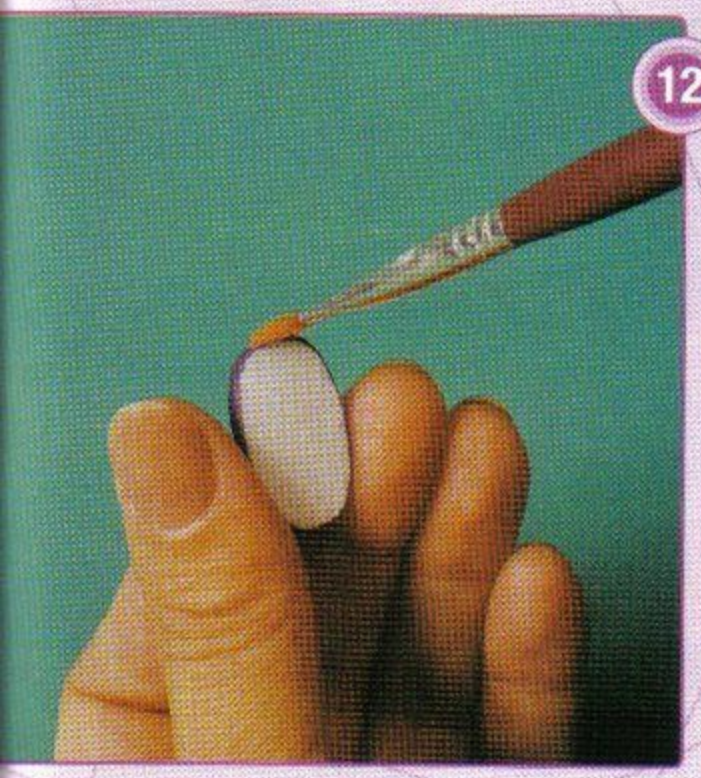
9 Esfumar las piezas realizadas para las orejas con la mezcla de azul y blanco en polvo, previamente descargada.



10 Cargar glasé mediano en un cartucho, cortar la punta y ubicar las orejas.

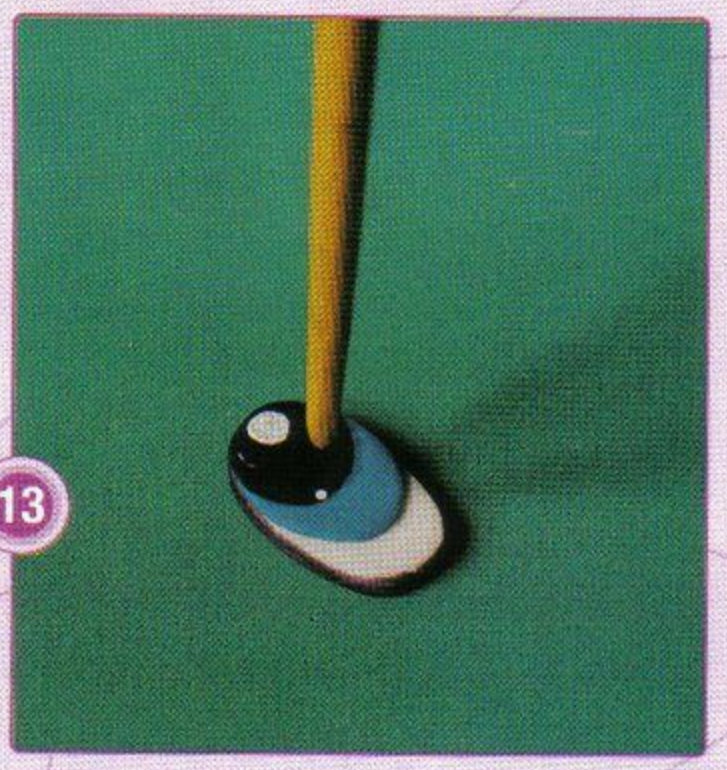


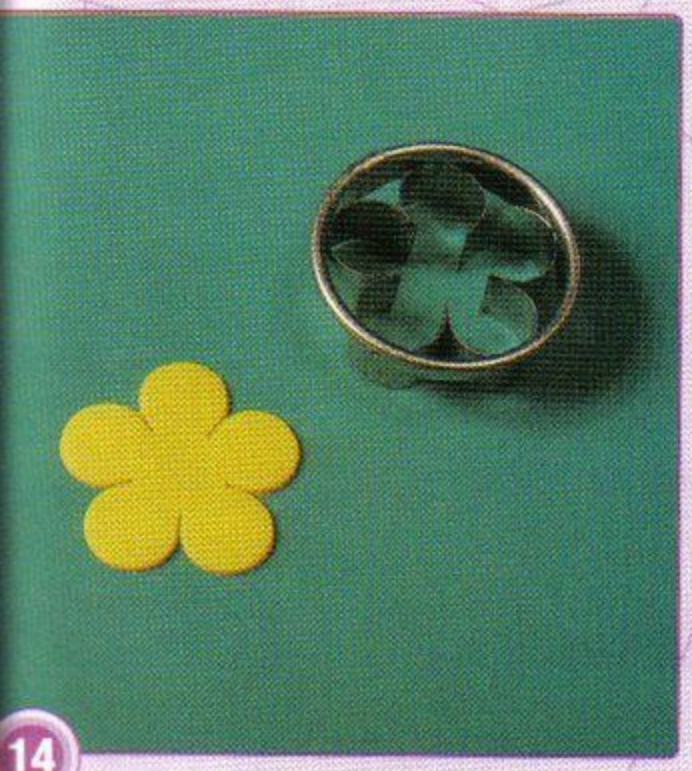
11 **Iris.** A) En pasta americana azul de espesor fino recortar los iris (ver molde). B) En pasta americana sin teñir de 3 mm de espesor recortar los ojos (ver molde). Dejar secar.



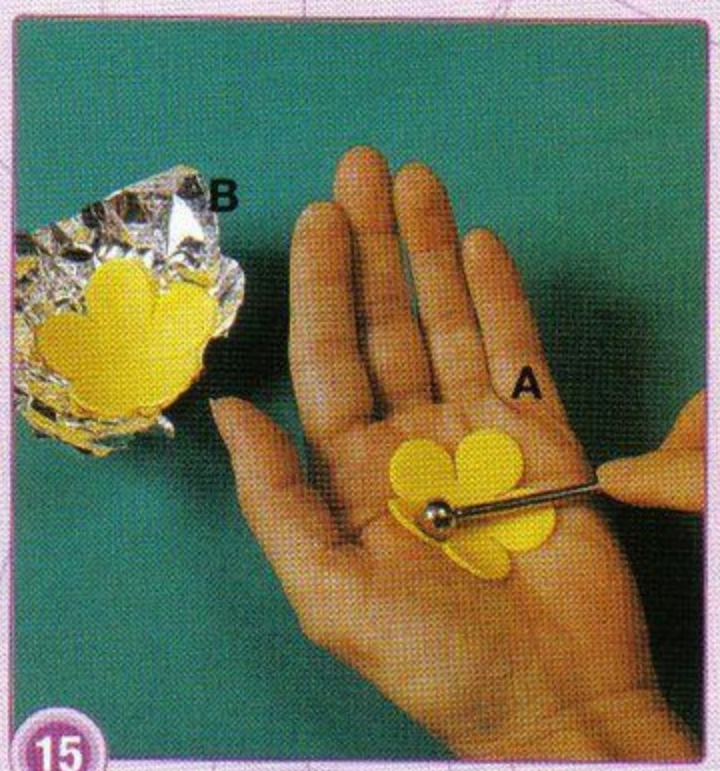
12 Pincelar el contorno de los ojos con colorante negro y pincel chato.

13 Cortar las pupilas (ver molde) en pasta negra fina; dejar secar. Pegar los iris y las pupilas con glasé mediano sobre los ojos. Con el cabo de un pincel y colorante blanco, efectuar luces en los ojos.

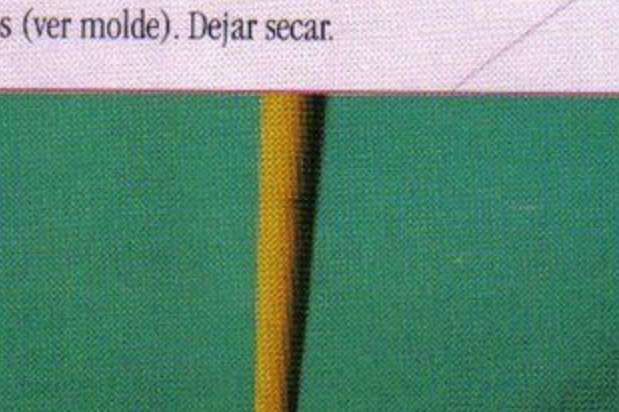




14 **Flores.** En pasta americana amarilla de espesor fino, cortar una flor con el cortante de tamaño medio (ver molde).

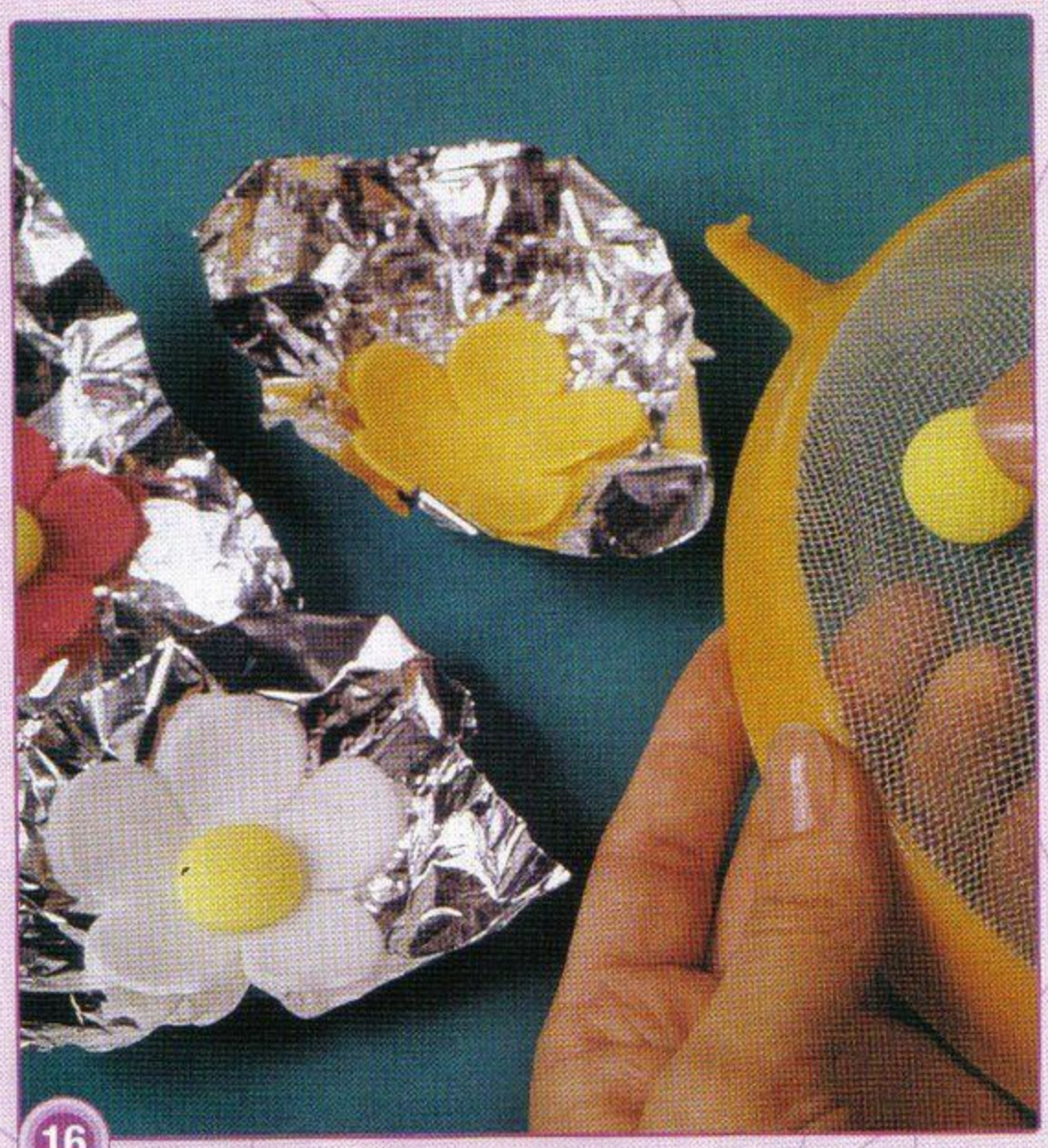


15 A) Con bolillo mediano, curvar los pétalos, trabajando desde el extremo hacia el nacimiento. B) Darle curvatura a un recorte de papel de aluminio y dejar secar la flor. Preparar dos flores chicas en pasta amarilla y roja y una grande en pasta sin teñir.

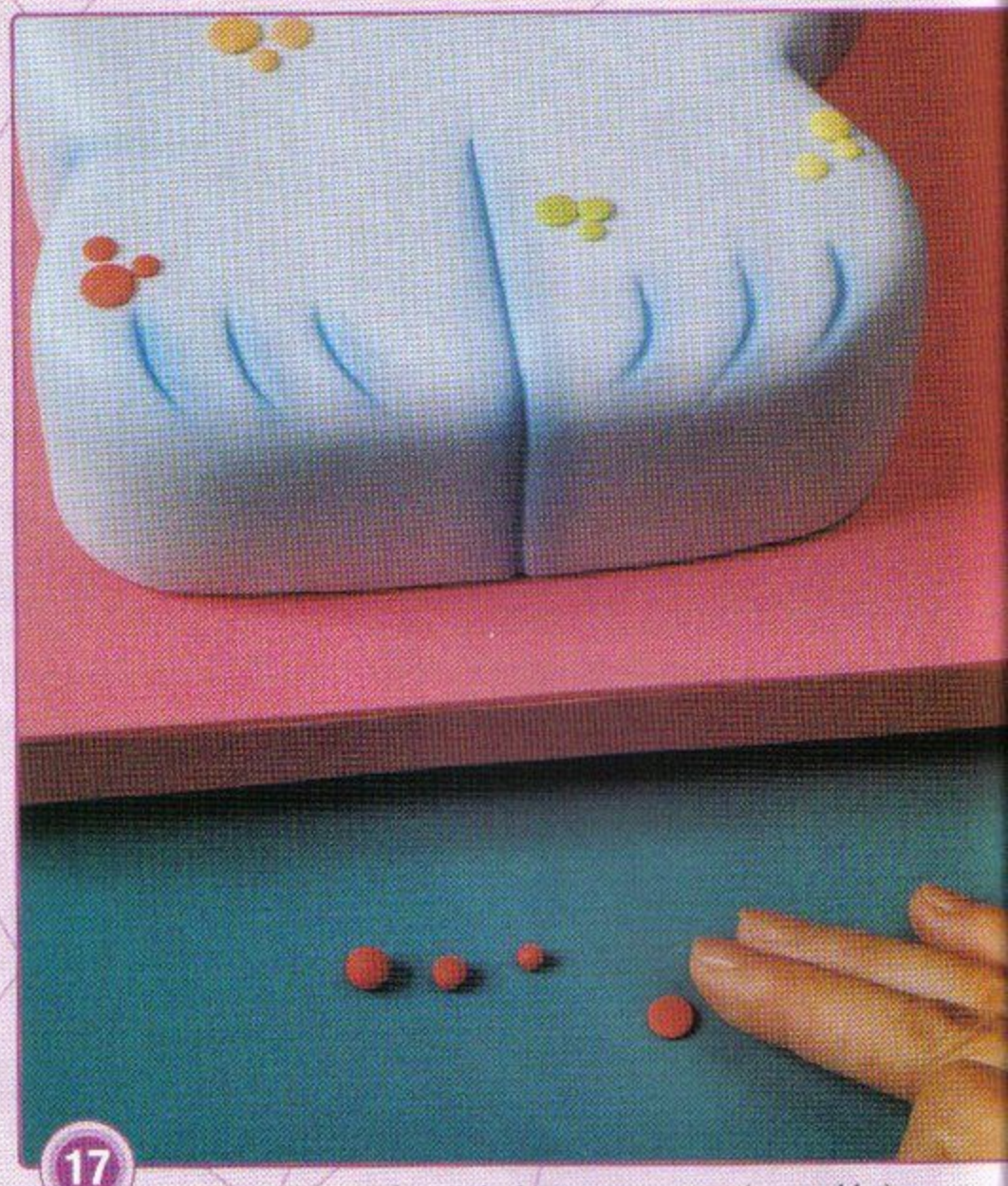


ESPESOR INDICADO PARA FORRAR UNA TORTA CON PASTA AMERICANA

Aunque a la pasta se le puede otorgar el espesor deseado, es conveniente que no tenga menos de 5 mm; de este modo, se disimulan mejor las imperfecciones de la torta. La pasta americana se estira sobre la mesa espolvoreada con fécula de maíz o azúcar impalpable.



16 Realizar una esfera para cada centro y aplanarla sobre la malla de un colador (ver molde). Pegar con agua sobre cada flor. Dejar secar.



17 **Lunares.** Formar esferitas de distintos tamaños (ver moldes) con porciones de pasta americana teñidas de amarillo, rojo, naranja y verde. Aplanarlas. Pegarlas con agua sobre el cuerpo del hipopótamo.

La profesora **Mirta Biscardi** invita a sus Cursos y Seminarios

Seminarios

- **Modelado Infantil en azúcar** 1 clase Sábado (de 10 a 17 hs).
- **Tortas para Bodas y 15 Años** 1 clase Sábado (de 10 a 17 hs).
- **Velas y Fanales.** Nivel Inicial. 1 clase Sábado (de 10 a 17 hs).
- **Velas y Fanales.** Nivel Avanzado. 1 clase Sábado (de 10 a 17 hs).
- **Decoupage.** Con servilletas • Sobre tela • Con volumen de porcelana fría • Sobre madera • sobre loza: Sábado (de 10 a 17 hs).
- **Decoupage.** 2 clases de 3 horas (Miércoles de 18 a 21 hs)

Profesora Mirta Biscardi

Novedad:
Decoupage con servilletas sobre muñecos modelados de porcelana fría
1 clase
Sábado (de 10 a 17 hs).
Profesora Rosa María Krumpolec

Cursos

- **Decoración de tortas.** Todos los niveles
- **Decoración de tortas.** Nivel Inicial. Jueves (de 19 a 21 hs).
- **Decoupage.** Con servilletas • Sobre tela • Con volumen de porcelana fría • Sobre madera • sobre loza

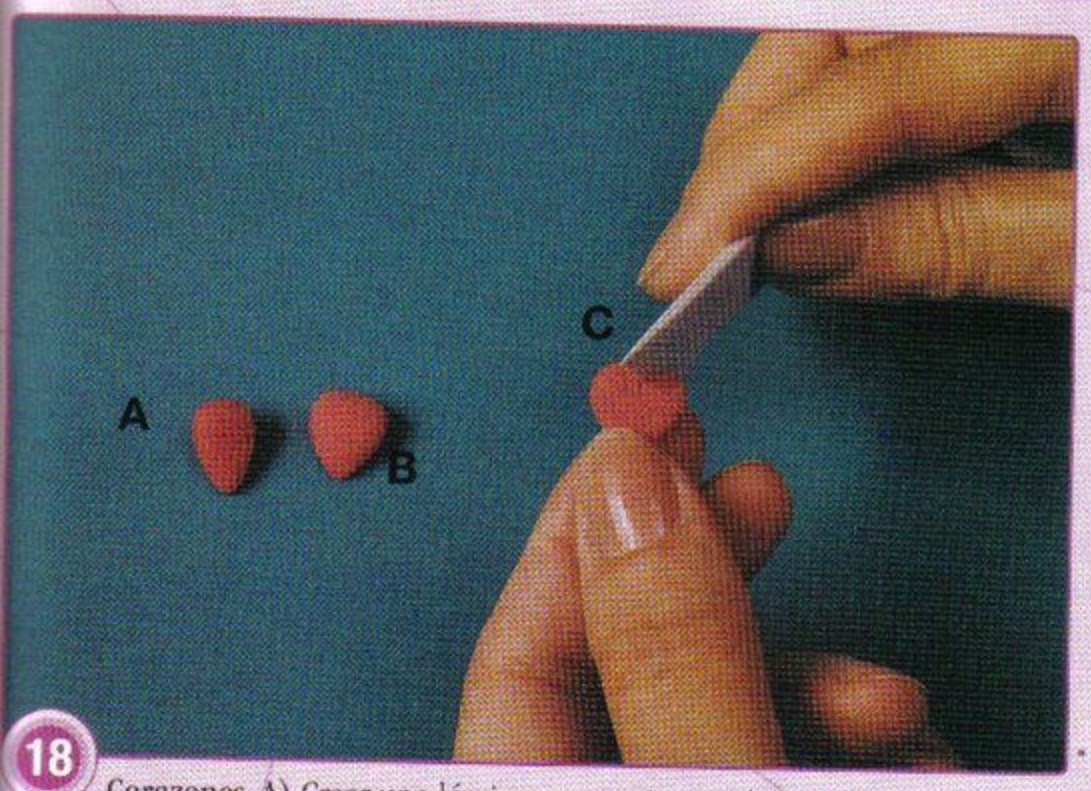
Profesora Rosa María Krumpolec

Para seminarios nacionales e internacionales de la Profesora Mirta Biscardi comunicarse por e-mail o telefónicamente.

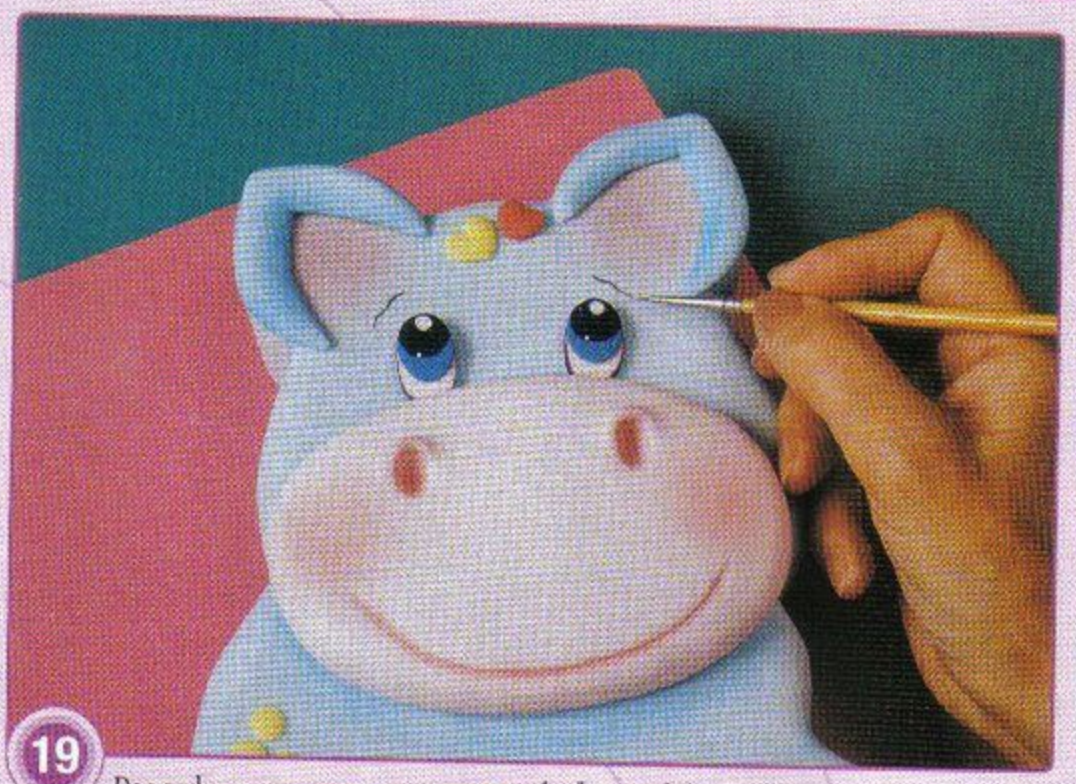
Reserve su vacante con anticipación • Informes: 4863-7303 / 4854-5199

Más información sobre otros cursos en: **www.mirtabiscardi.com** • E-mail: **mirtabiscardi@arnet.com.ar**

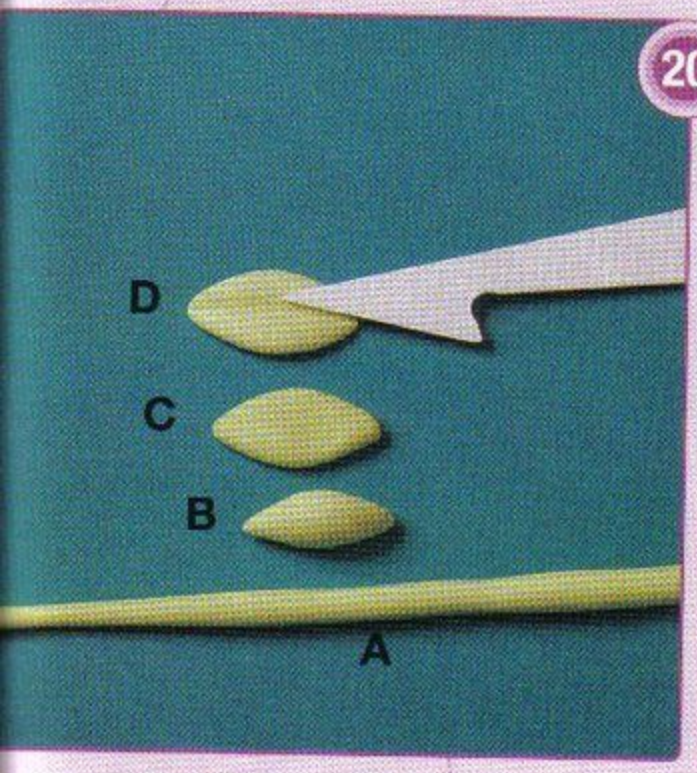
• LOS SEMINARIOS INCLUYEN MATERIALES • SE ENTREGAN CERTIFICADOS •



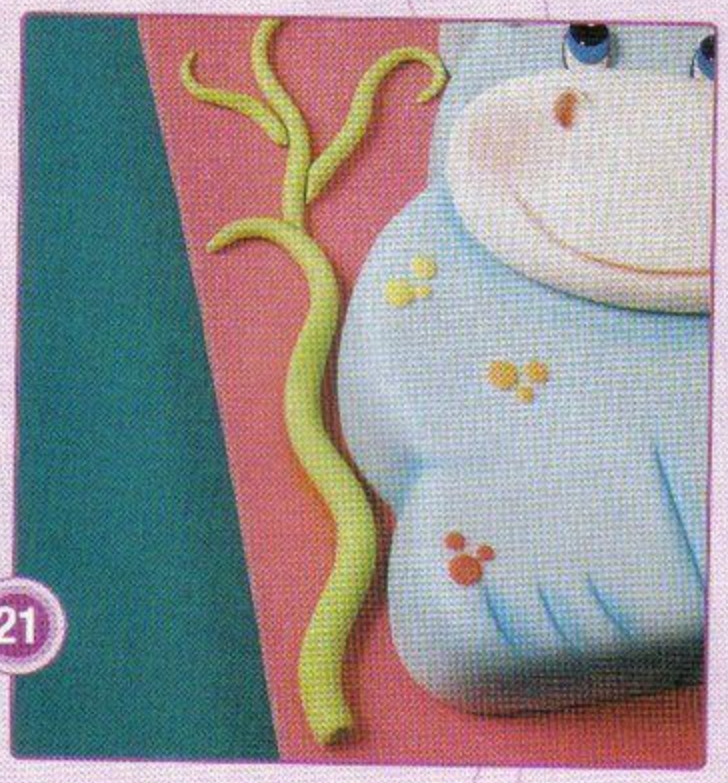
18 Corazones. A) Crear una lágrima con pasta americana roja. B) Aplanar. C) Con esteca de filo, producir una hendidura en la parte superior (ver molde). Preparar otro corazón (en el mismo tamaño o un poquito más grande) en color amarillo.



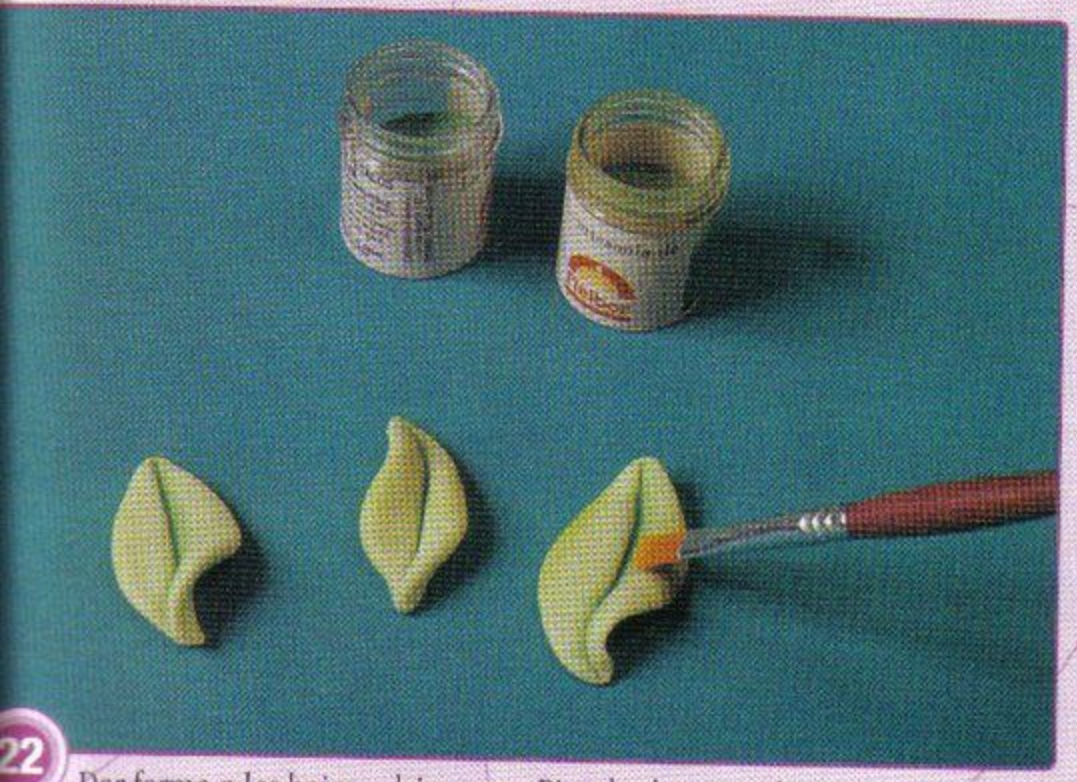
19 Pegar los corazones con agua en la frente del hipopótamo. Fijar los ojos con glasé. Con un pincel fino y negro diseñar las cejas.



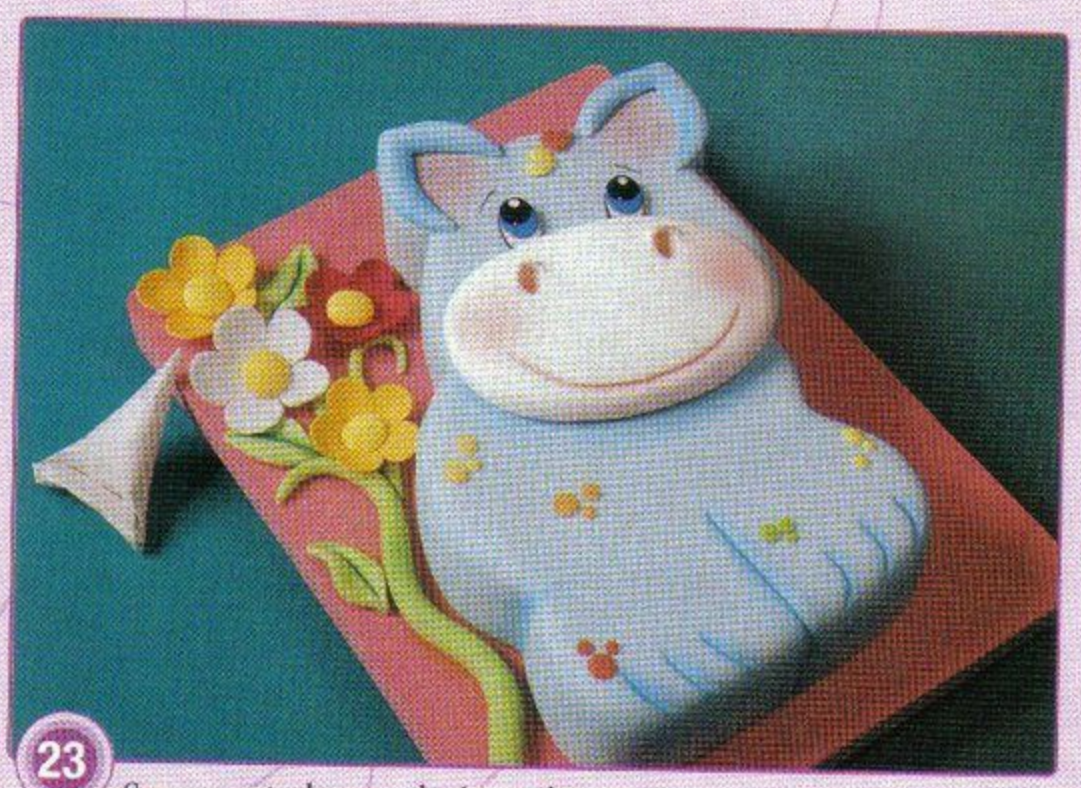
20 Tallo. A) Hacer un rollo con pasta para modelar verde (en este caso y para las hojas se eligió un tono verde hoja). Afinar hacia un extremo (ver molde). Hojas. B) Crear una esfera con pasta verde y afinar los extremos. C) Aplanar. D) Con esteca de filo señalar la nervadura central (ver molde).



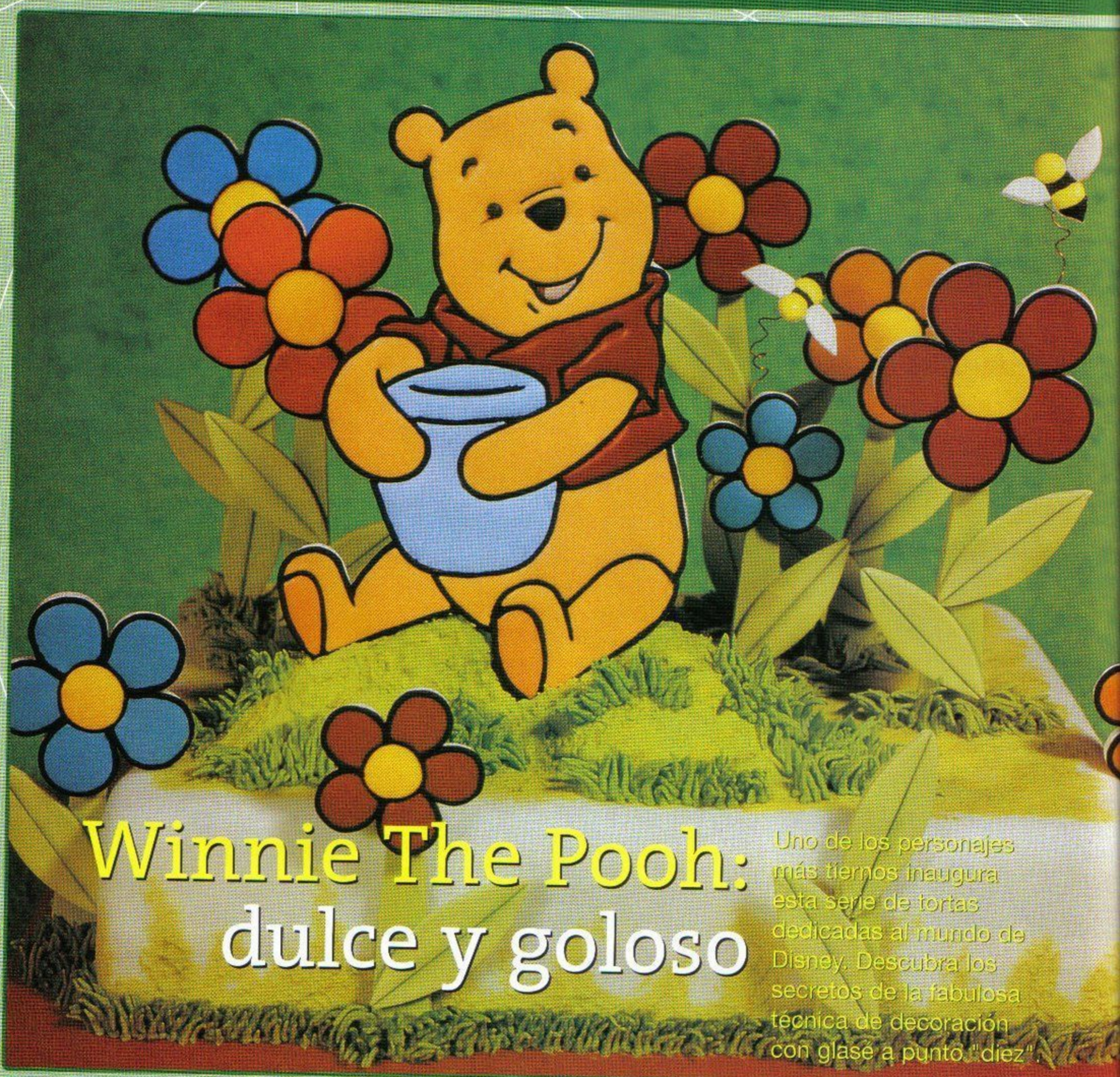
21 Ubicar el tallo con agua sobre la base de telgopor, junto al hipopótamo. Añadir más tallitos realizados de la misma forma (ver molde).



22 Dar forma a las hojas y dejar secar. Pincelar las nervaduras centrales con nos distintos (limón y hoja) de colorante verde en polvo. Previamente, descargar bre una servilleta.



23 Con un cartucho con glasé a medio punto, pegar las hojas y las flores sobre los tallos.



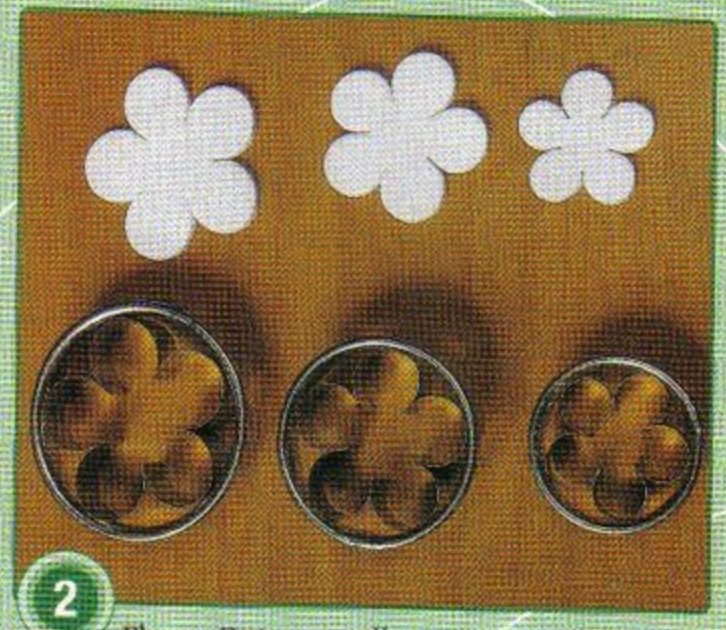
Winnie The Pooh: dulce y goloso

Uno de los personajes más tiernos inaugura esta serie de tortas dedicadas al mundo de Disney. Descubra los secretos de la fabulosa técnica de decoración con glasé a punto "diez".

QUÉ NECESITO

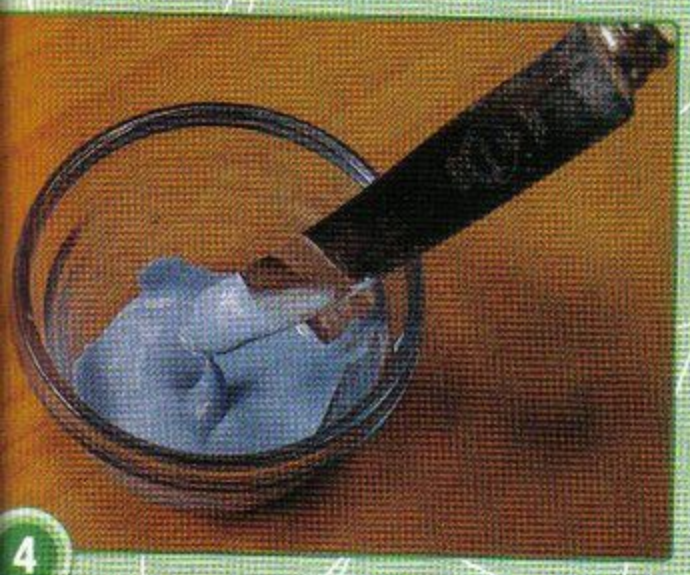
- PASTILLAJE DE GELATINA: 1/2 fórmula (ver receta en moldes)
- PALO DE AMASAR
- CUTTER Y TIJERA
- HOJA DE PAPEL, PAPEL CARBÓNICO Y PAPEL FOLEX
- LÁPIZ
- CORTANTES DE FLOR de 5 pétalos redondeados: 3 (ver formatos y tamaños en pliego de moldes)
- RECORTE DE TELGOPOR
- CARTUCHOS DE PAPEL, MANGA Y CUPLA
- BOQUILLAS: lisa chica y de pasto
- GLASÉ DE 1 CLARA (ver receta en pliego de moldes)
- COLORANTES VEGETALES (en pasta): marrón, celeste cielo, celeste, rosa, rojo, amarillo, negro, naranja y verde (hoja)
- COLORANTES VEGETALES (en polvo): verde en 2 tonos (hoja y claro o limón)
- LÁMPARA CON BOMBILLA de 100 watt
- PINCELES: de punta fina, y chatos: 2 (1 grande para ponsear)
- PALITOS DE BROCHETTE
- ESTECA DE FILO
- SERVILLETA DE PAPEL u hoja de rollo de papel para cocina
- ALAMBRE MEDIANO FORRADO COLOR VERDE
- BASE RECTANGULAR de telgopor o polyfan de 35 cm x 25 cm x 2 cm de espesor
- GOMA EVA ROJA
- PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR
- TORTA RECTANGULAR de 30 cm x 20 cm
- ESPÁTULA DE METAL o cuchillo de hoja lisa
- DULCE DE LECHE REPOSTERO: 200 g
- CARTÓN BASE (ver técnica en pliego de moldes)
- PASTA AMERICANA (ver receta en pliego de moldes)
- FRATACHO PARA REPOSTERÍA

1 Winnie The Pooh. A) Estirar pastillaje a ,5 mm de espesor y recortar la figura (ver molde). ejar secar. B) Calcar los detalles con un carbónico un lápiz. Para esto, se fotocopia la figura del nolde, se recorta por el contorno y se ubica sobre a pieza de pastillaje.



2 Flores. Estirar pastillaje a 2,5 mm de espesor y recortar flores en tres tamaños (ver moldes). Dejar secar.

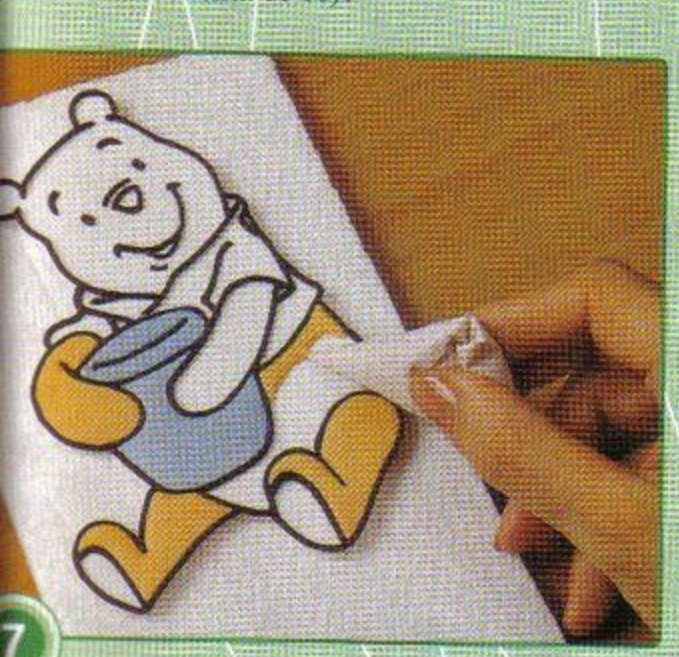
3 Apoyar la silueta de Winnie The Pooh sobre un recorte de telgopor cubierto con papel folex. Cargar glasé marrón oscuro a medio punto en un cartucho con boquilla lisa chica. Delinear la figura. Dejar secar.



4 Relleno con glasé a punto "diez". Teñir glasé on celeste cielo y rosa, buscando formar un tono vanda. Agregar agua de a gotas (se aconseja utilizar n gotero) y mezclar. De este modo, aligerar hasta rmar un glasé fluido a punto "diez" (al volcar una ta de glasé sobre el resto, la superficie debe nificarse a la cuenta de 10).

5 Cargar el glasé fluido a punto "diez" en un cartucho, cortar apenas la punta y rellenar el tarro de miel.

6 Ubicar la pieza por debajo de la lámpara encendida. Dejar por espacio de 10 minutos, para que la superficie del glasé seque y se logre un efecto satinado. Apagar la lámpara.

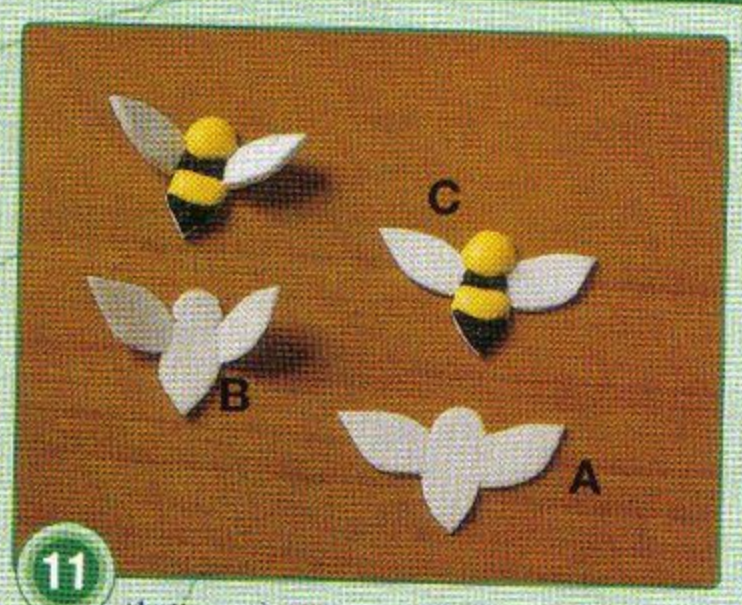


7 Con el mismo procedimiento, preparar glasé ido a punto "diez" color marrón claro. Cargar un rtucho, cortar la punta y rellenar un brazo, las as (excepto las almohadillas) y el cuerpo.

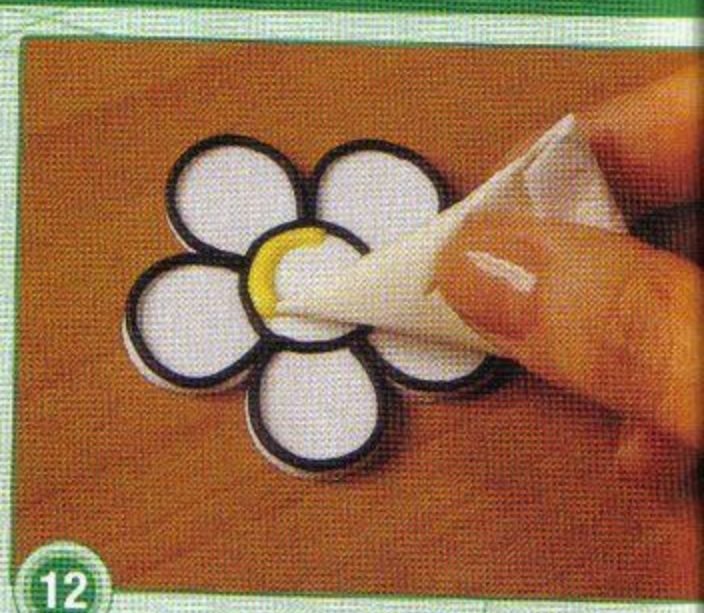
8 Colocar la pieza debajo de la lámpara encendida y dejar secar por espacio de 10 minutos.

9 Completar el otro brazo y la cara con glasé marrón claro a punto "diez". Rellenar la remera y la boca con glasé rojo, la nariz con glasé marrón oscuro, la lengua con glasé rosa y las almohadillas con un glasé en un tono marrón más oscuro que el del cuerpo. Cargar un pincel fino con marrón oscuro y delinear la nariz y la zona de ojos. Llevar la figura debajo de la lámpara por 10 minutos, apagar la misma y dejar secar por espacio de 10 horas o de un día para el otro.

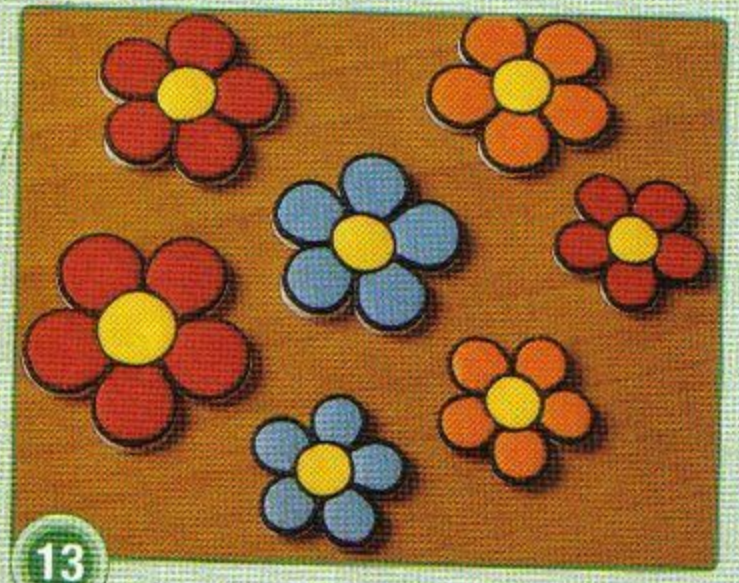
10 Pegar con glasé un palito de brochette por el dorso de la figura. Cargar glasé mediano en un cartucho, cortar la punta y cubrir la sección del palito que quedará visible con una línea zigzagueante. Dejar secar.



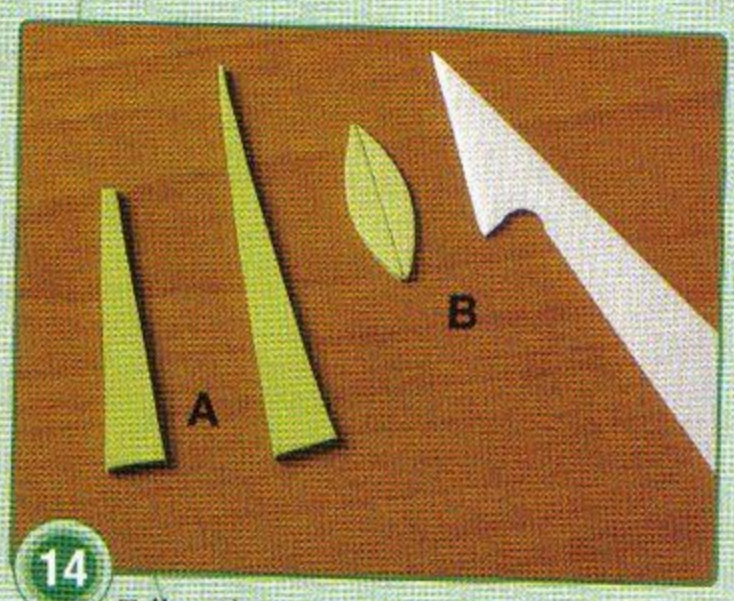
11 Abejitas. A) Estirar pastillaje a un espesor fino y recortar dos abejitas (ver molde). B) Llevar hacia arriba las alitas y dejar secar. C) Cargar un cartucho con glasé amarillo a punto "diez" y rellenar parte del cuerpo y la cabeza. Dejar secar debajo de la lámpara por 10 minutos. Completar con glasé negro al mismo punto. Repetir el proceso de secado y dejar cerca de 10 horas más.



12 Flores. Cortarlas en pastillaje de 2,5 mm de espesor. Dejar secar. Delinear los pétalos y el centro con el cartucho con boquilla lisa chica cargado con glasé negro mediano. Dejar secar. Cargar glasé fluido a punto "diez" color amarillo en un cartucho, cortar la punta y rellenar los centros. Dejar secar durante 10 minutos debajo de la lámpara.

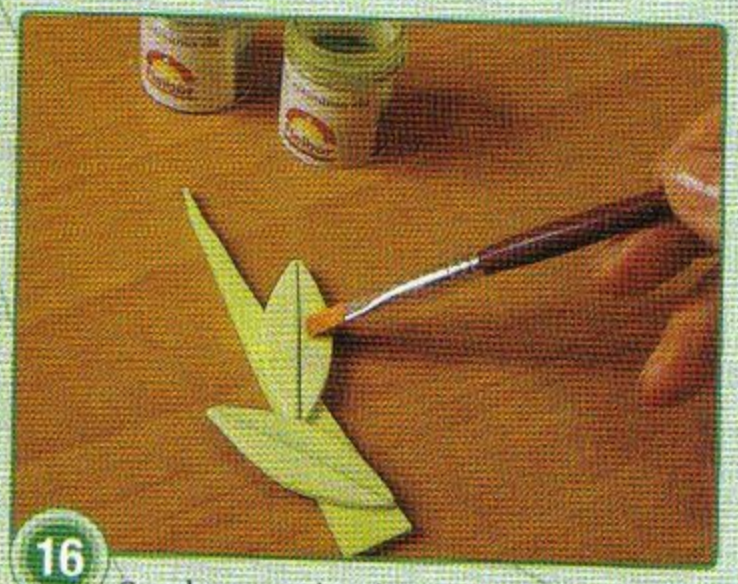


13 Rellenar los pétalos con distintos colores de glasé fluido a punto "diez": rojo, naranja y celeste. Dejar secar al calor de la lámpara por 10 minutos y luego, por 10 horas más.



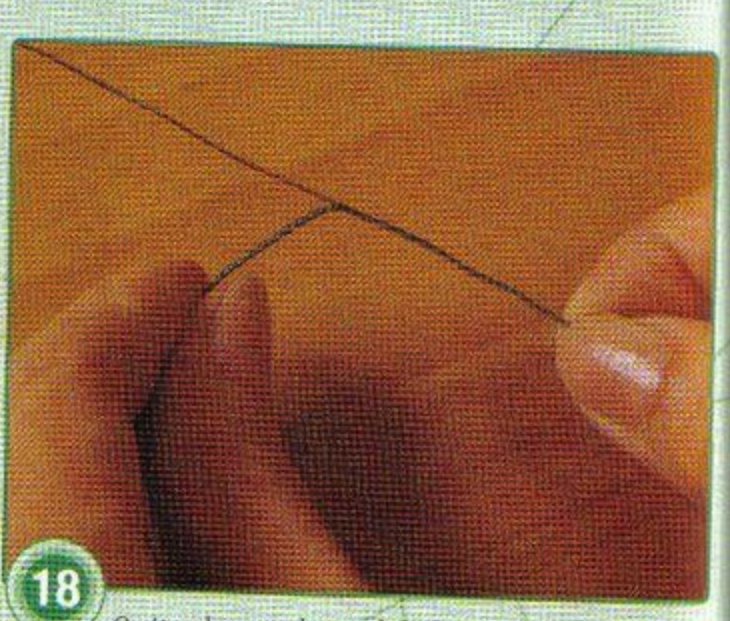
14 Tallos. A) Estirar pastillaje verde (en este caso se ha optado por un tono verde hoja) y recortar tallos de distintas alturas (ver moldes). Hojas. B) Cortarlas en pastillaje un poco más fino que el de los tallos, teñido de un tono verde un poquito más claro. Con esteca de filo marcar la nervadura central (ver molde). Dejar secar.

15 Colocar los tallos entre palitos de brochette. Con glasé mediano, fijar dos hojas sobre cada uno, orientando una hacia cada lado y de modo que queden apoyadas sobre los palitos hasta que seque el glasé. Algunos tallos (los más cortos, excepto que alguno no vaya a llevar flor) llevan una sola hoja. Dejar secar.

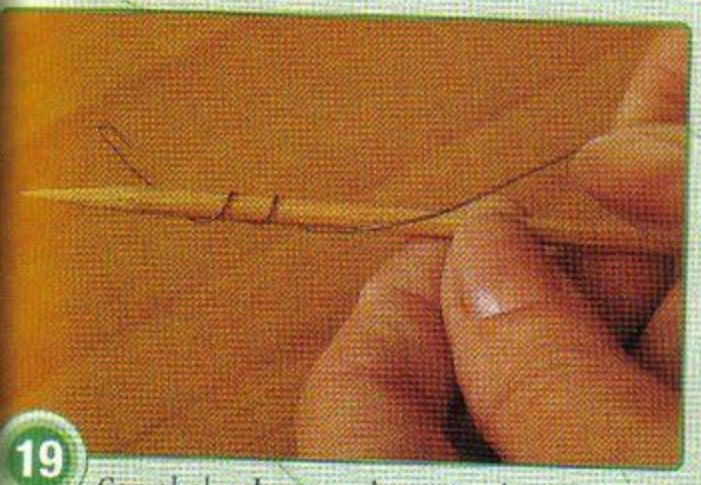


16 Con dos tonos de colorante verde en polvo y un pincel chato chico, producir un esfumado sobre los tallos y las hojas. Previamente, descargar el excedente sobre servilleta de papel.

17 Con glasé mediano, fijar las flores en el extremo superior de los tallos (alguno de estos se puede dejar sin flor). Dejar secar.

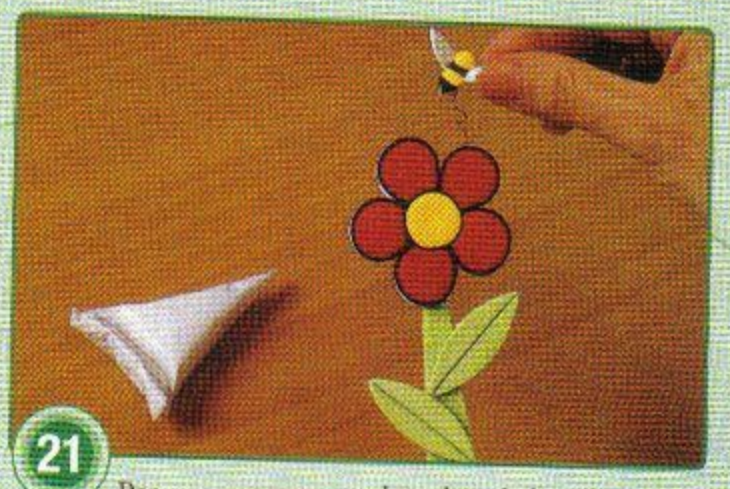


18 Quitar la envoltura del alambre forrado.



19 Con el alambre, envolver un palito
e brochette.

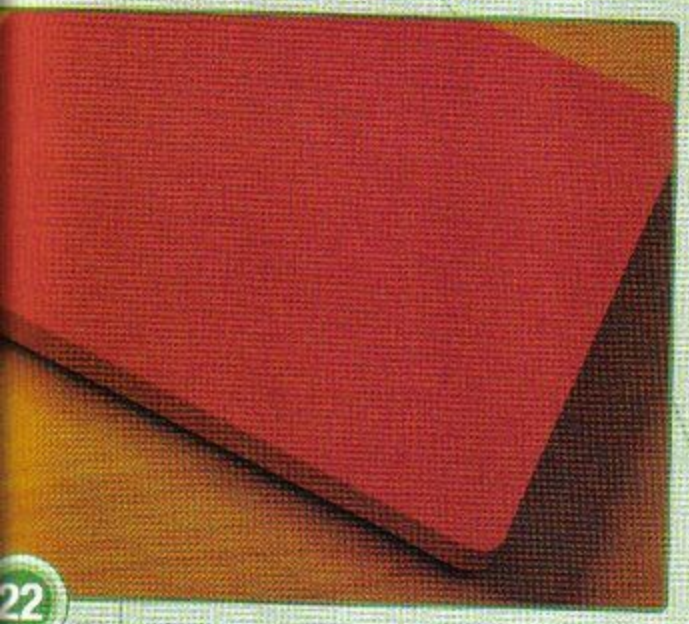
20 Retirar el alambre. Preparar otro segmento de alambre del mismo modo.



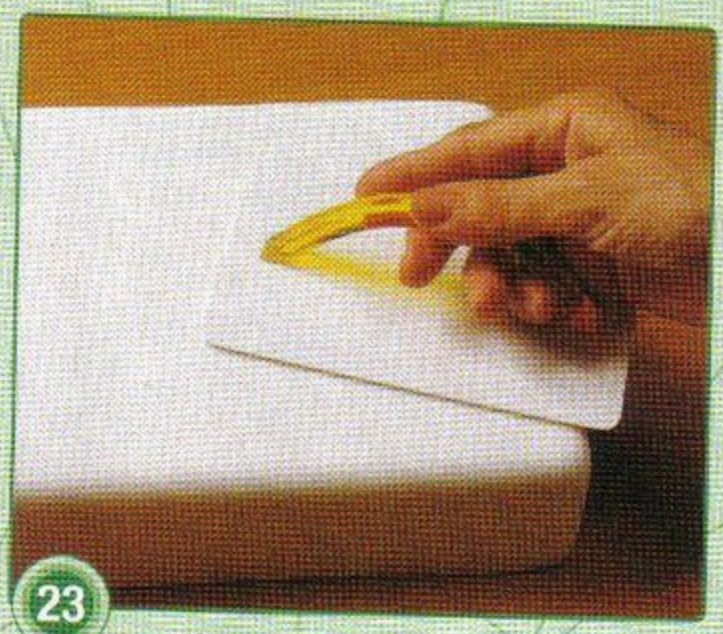
21 Pegar un segmento de palito de brochette por detrás de cada tallo; ocultar con una línea zigzagueante. Dejar secar. Con glasé, fijar un alambre por detrás de un tallo con flor; en el extremo superior del alambre, pegar una abeja con glasé. Dejar secar. Repetir esto en otra flor más.

NOVEDAD

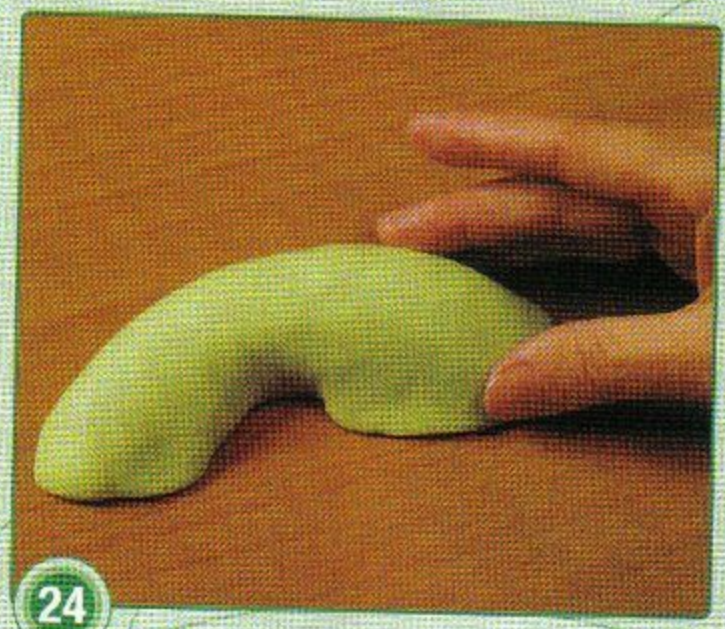
El fratacho para repostería es un nuevo producto que permite alisar la pasta americana a la perfección. Se aconseja utilizarlo en los distintos proyectos.



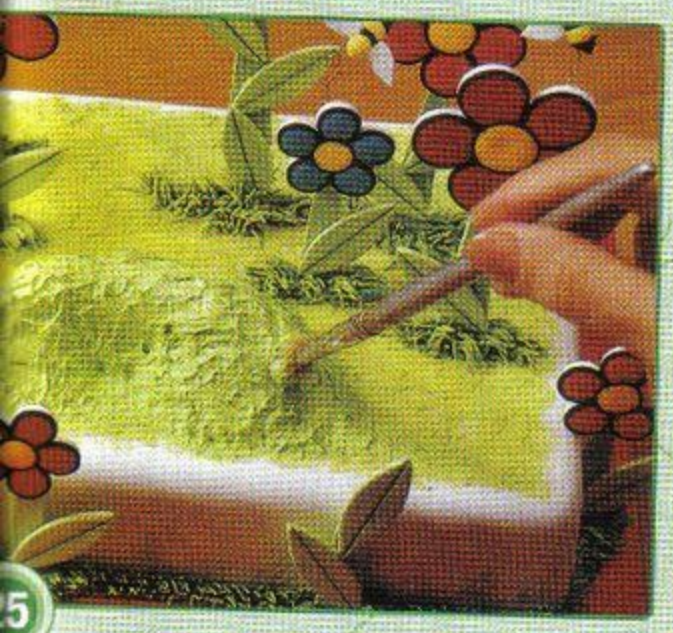
22 Forrar la base de telgopor con goma EVA roja
egamento universal para telgopor. Dejar secar.



23 Pegar la torta con dulce de leche sobre el cartón base. Untar la torta con dulce y cubrirla con pasta americana estirada a un espesor conveniente. Masajear la pasta y cortar el excedente. Se aconseja pasar un fratacho para alisar con prolijidad la masa.



24 Hacer un rollo con pasta americana teñida de verde hoja. Darle forma de "u".



25 Pegar la torta con glasé a punto mediano
re la base. Cargar un pincel chato grande con
sé verde hoja y ponsear la superficie de la torta y
laterales (simulando pasto); repetir con colorante
arillo, produciendo un esfumado. Pinchar flores y
os sobre la superficie de la torta y en la base.
gar dos porciones de glasé mediano teñidas de
ntos tonos de verde (o si se prefiere, glasé en un
tono) en una manga con cupla y boquilla de
o; crear pasto alrededor de la torta y junto a los
s. Ubicar hojas sueltas en algunas matas. Fijar la
a de pasta americana del paso anterior y
earla con un pincel chato grande y glasé verde.

26 Cargar un pincel chato grande humedecido con agua con colorante amarillo, descargar sobre servilleta y ponsear el montículo.

27 Fijar a Winnie The Pooh sobre el montículo de pasta americana. Efectuar más pasto sobre la torta.

PONSEAR

Consiste en dar golpes desparejos con un pincel ubicado verticalmente al trabajo.

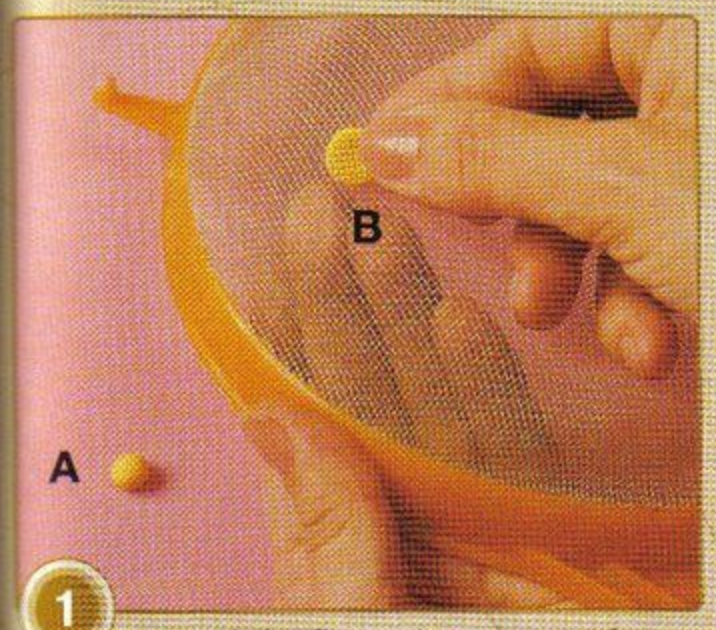
© Disney
Based on the "Winnie the Pooh" works.
©A.A. Milne and E.H. Shepard.

Margaritas y alverjillas

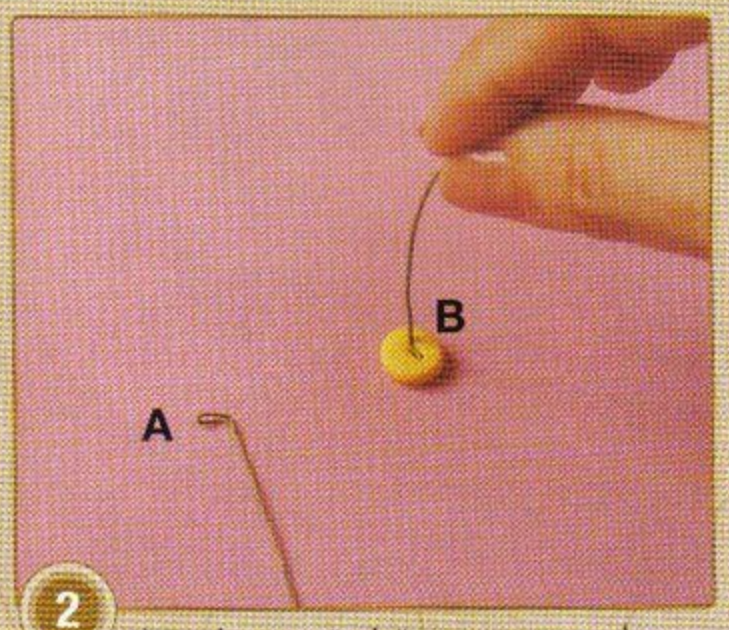
Tan distintas como bonitas, se conjugan con armonía, creando ramilletes. Con esta propuesta romántica, el romance está en flor.

QUÉ NECESITO

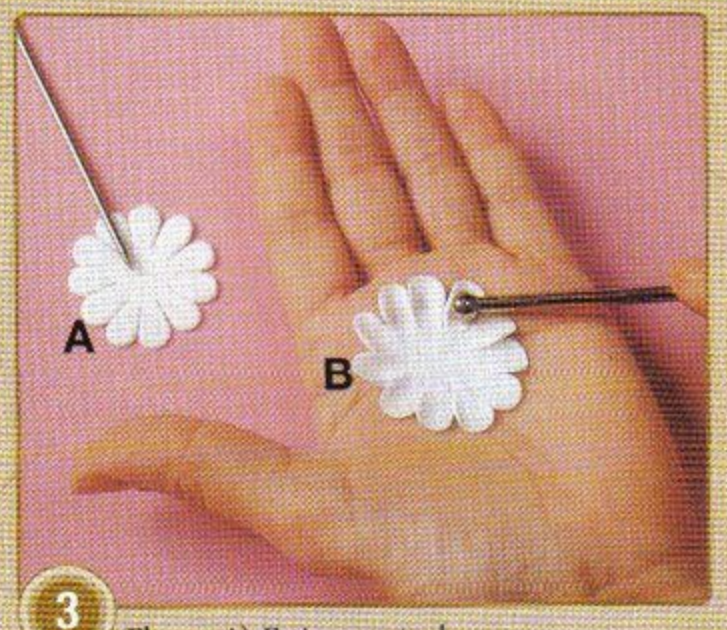
- PASTA DE GOMA: 1/4 de fórmula (ver receta en moldes)
- PALO DE AMASAR
- CORTANTES: de margarita, de alverjilla y de 1 y 2 cm de diámetro (ver formatos y tamaños)
- ESTECAS: aguja o ruletero y de filo
- BOLILLO MEDIANO
- COLORANTES VEGETALES EN PASTA: amarillo y verde
- COLORANTES VEGETALES EN POLVO: naranja y blanco
- COLADOR
- ALAMBRE MEDIANO FORRADO DE COLOR VERDE
- GOMA CMC
- RECORTE DE TELGOPOR
- CARTULINA
- CUTTER Y TIJERA
- PINCEL CHATO CHICO
- SERVILLETA DE PAPEL u hoja de rollo de papel para cocina
- TORTAS: (2) 1 rectangular de 40 cm x 30 cm y 1 redonda de 18 cm de diámetro
- CUCHILLO DE HOJA LISA
- CARTONES BASE: 2 (ver técnica en pliego de moldes)
- DULCE DE LECHE REPOSTERO: 400 g
- PASTA AMERICANA: 1 y 1/2 fórmula (ver receta en moldes)
- BASES DE TELGOPOR O POLYFAN de 2 cm de espesor: (2) 1 de 22 cm de diámetro y 1 cuadrada de 40 cm de lado
- GOMA EVA BLANCA
- PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR
- CARTUCHOS DE PAPEL
- GLASÉ DE 1 CLARA (ver receta en pliego de moldes)
- BOQUILLA LISA MEDIANA
- PALITOS DE BROCHETTE
- PAPEL DE ALUMINIO
- COLUMNAS BLANCAS CHICAS: 3
- RAMITAS DE HELECHO PLUMOSO
- CINTA ENGOMADA PARA RAMOS color verde y puntilla blanca con detalles en color salmón
- ALIANZAS DORADAS



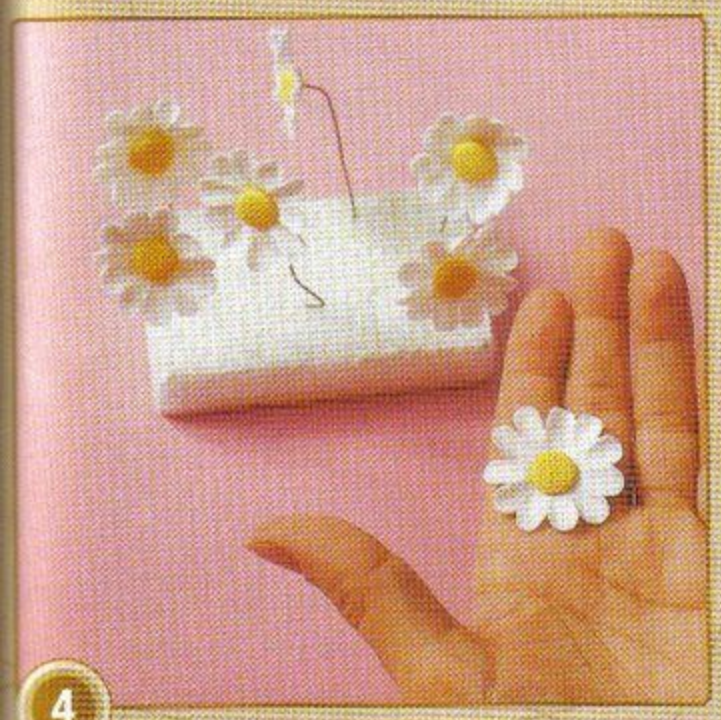
1 **Centro de las flores.** A) Hacer una esfera por flor con pasta de goma amarilla. B) Presionar contra la malla del colador (ver molde).



2 A) Producir un "rulo" en un extremo de un segmento de alambre forrado de verde. B) Insertar el "rulo" en la pasta de un centro. Dejar secar.



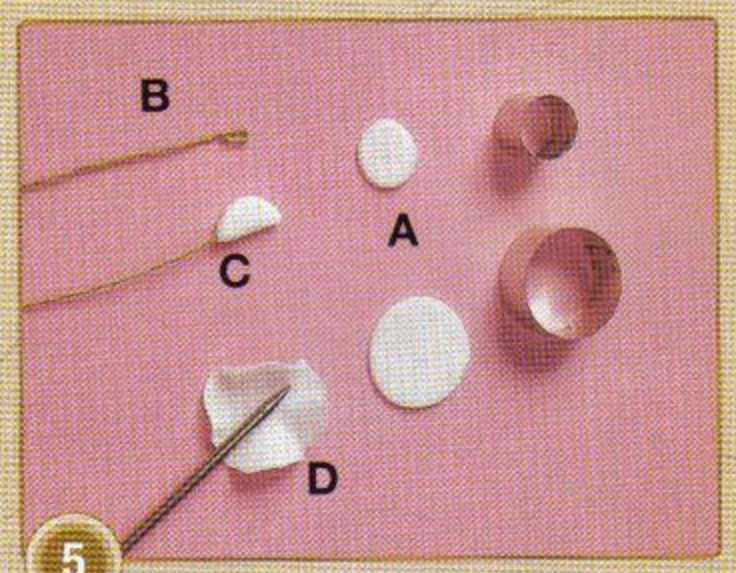
3 **Flores.** A) Estirar pasta de goma a un espesor fino. Cortar flores con el cortante respectivo (ver molde). Presionar con la esteca aguja o ruletero el centro de cada pétalo. B) Sobre la palma de la mano, presionar cada pétalo con el bolillo mediano, desde el extremo hacia el nacimiento.



4 Atravesar el centro de cada margarita, previamente humedecido con goma CMC hidratada, con el alambre. Pinchar las flores sobre un recorte de telgopor. Dejar secar.

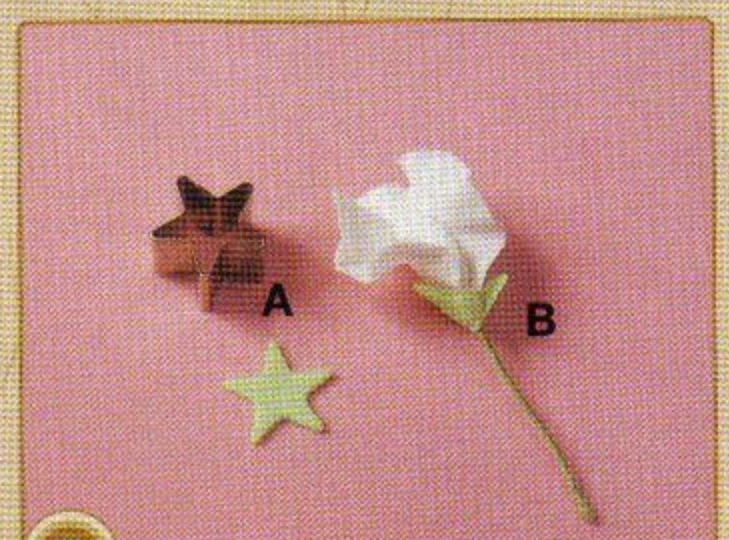
CÓMO HIDRATAR LA GOMA CMC

Mezclar 2 cucharadas soperas de agua con el equivalente a la punta de una cucharita (de té) de goma CMC. Dejar que la goma se hidrate de un día para otro hasta semejarse a una gelatina blanda. Si la goma quedase demasiado espesa, agregar un poquito de agua. En caso contrario, añadir una pizca de CMC.

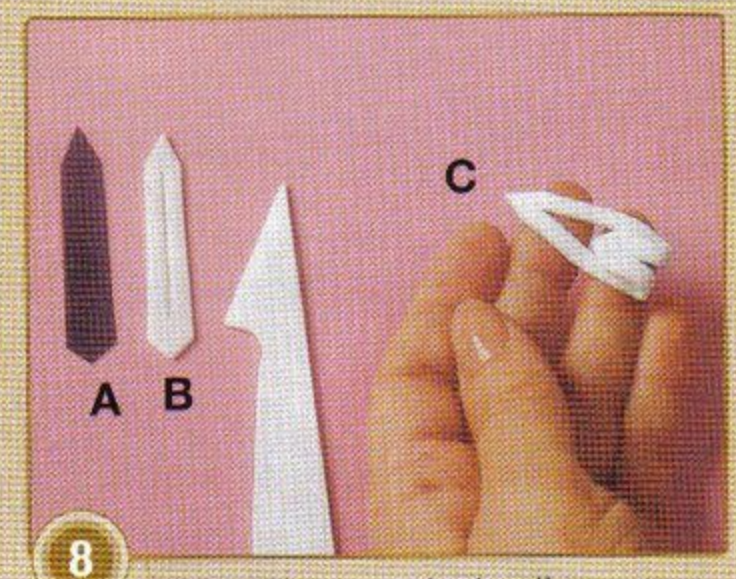


5 **Alverjillas.** A) Estirar pasta de goma a un espesor fino. Cortar círculos de 1 y 2 cm de diámetro (ver moldes). B) Cortar un segmento de alambre forrado de verde y doblar un extremo. C) Humedecer el extremo en goma CMC y cubrir con el círculo pequeño, doblado al medio. D) Hacer rodar la esteca aguja por el borde del círculo de mayor tamaño.

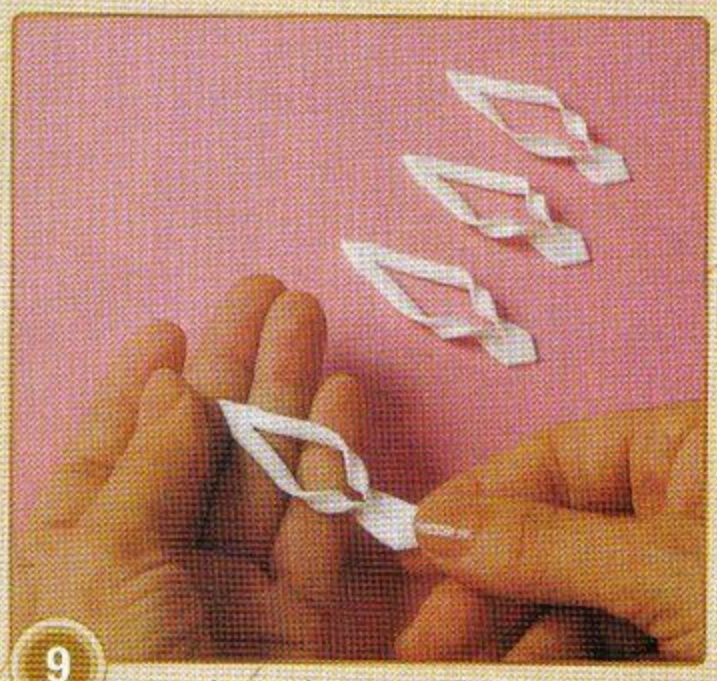
6 Adjuntar el círculo grande con goma CMC hidratada. Dejar secar.



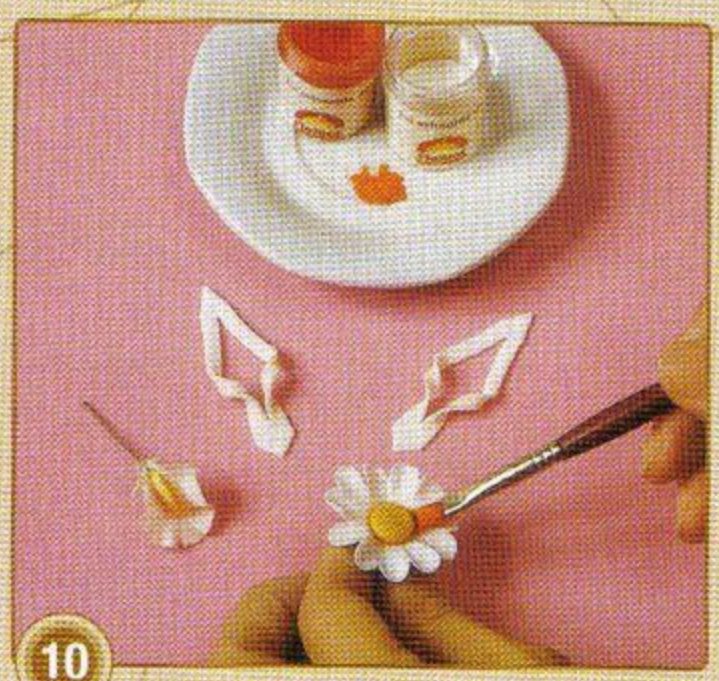
7 **Sépalos.** A) Estirar pasta de goma verde a un espesor fino. Cortar sépalos con el cortante de alverjilla (ver molde). B) Adjuntar con goma CMC. Dejar secar.



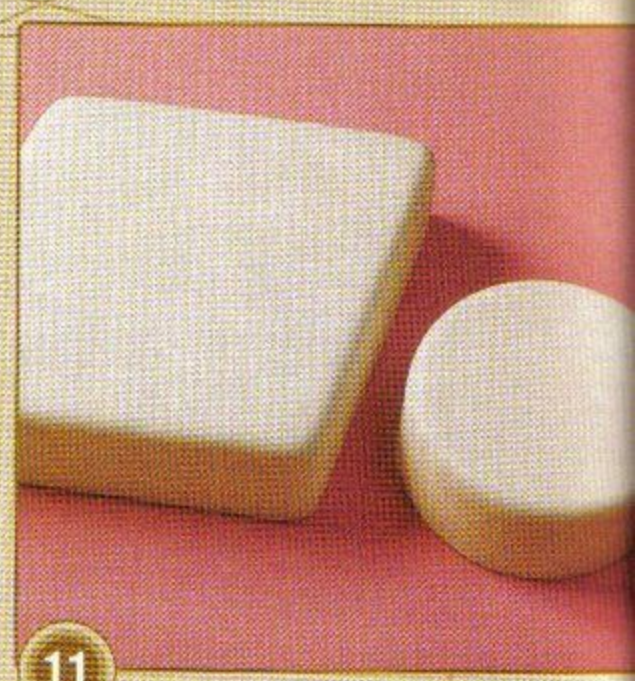
8 **Apliques.** A) Preparar la plantilla correspondiente en cartulina (ver molde). B) Cortar la pieza en pasta de goma fina. Efectuar un corte en el centro con la esteca de filo. C) Abrir un poco a partir del corte y pasar por el centro la parte inferior.



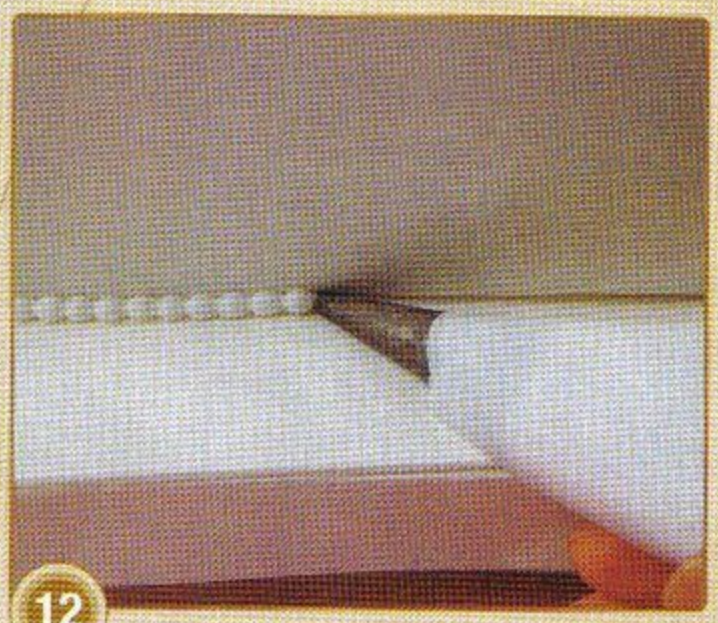
9 Estirar hacia abajo con cuidado. Dejar secar.



10 Cargar un pincel chato con una mezcla de colorantes en polvo naranja y blanco, descargar sobre servilleta y esfumar el centro de las flores y la parte torsada de los apliques.



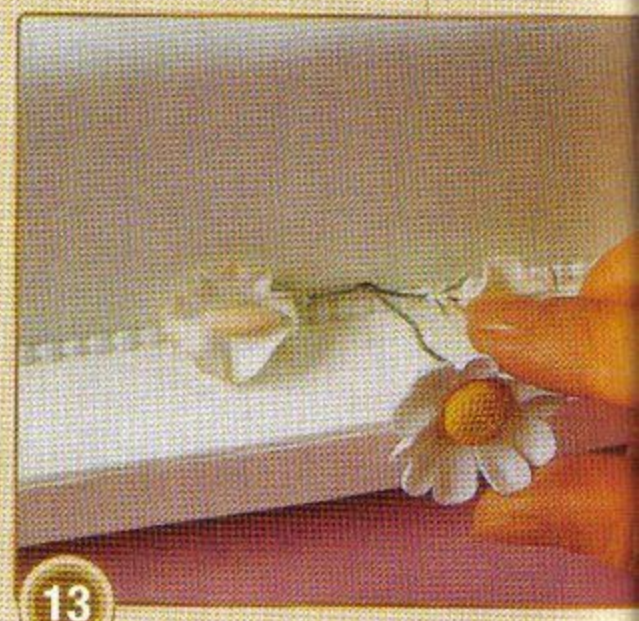
11 Pegar las tortas con dulce de leche sobr cartones base respectivos. Después de untar las to forrarlas con pasta americana estirada a un espe conveniente.



12 Cubrir las bases de telgopor con la goma EVA blanca y pegamento universal; dejar secar. Pegar las tortas con glasé sobre las bases. Cargar glasé a punto mediano en un cartucho con boquilla lisa mediana. Efectuar el punto gotita alrededor de las tortas.

PUNTO GOTITA

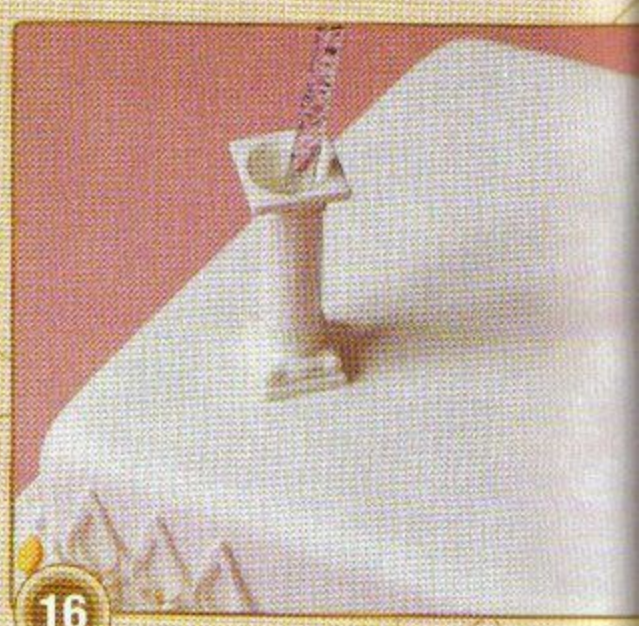
Cargar un cartucho con boquilla lisa chica y glasé a punto mediano. Ubicar la boquilla en un ángulo de 45° con respecto a la superficie a decorar (apoyándola sobre la misma). Presionar el cartucho para que el glasé forme el cuerpo de la gota. Después, dejar de presionar (en forma gradual) y arrastrar el glasé para formar la "cola" de la gota. Para comenzar con la segunda gota, volver a presionar el cartucho y seguir trabajando según la explicación dada. Continuar hasta finalizar la guarda.



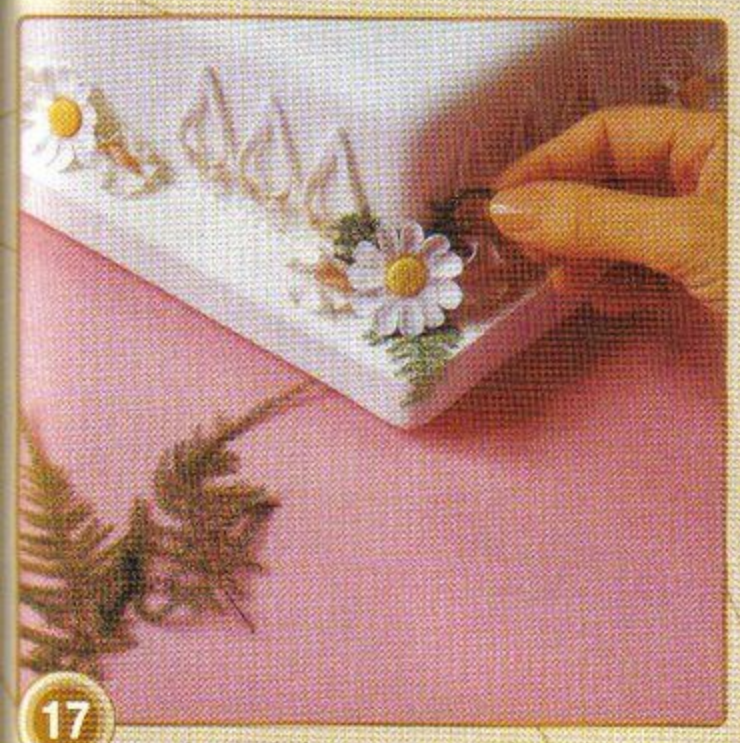
13 Tomar una margarita y unirla a dos alverjillas por medio de los alambres. Pinchar en lateral de la torta con forma de rombo.

14 Pegar tres apliques al lado del pequeño ramillete, con un cartucho con glasé mediano y la puntita cortada. Al otro lado, fijar tres puntillas más. Repetir en cada lado de la torta, considerando que en cada esquina debe ubicarse un ramillete idéntico.

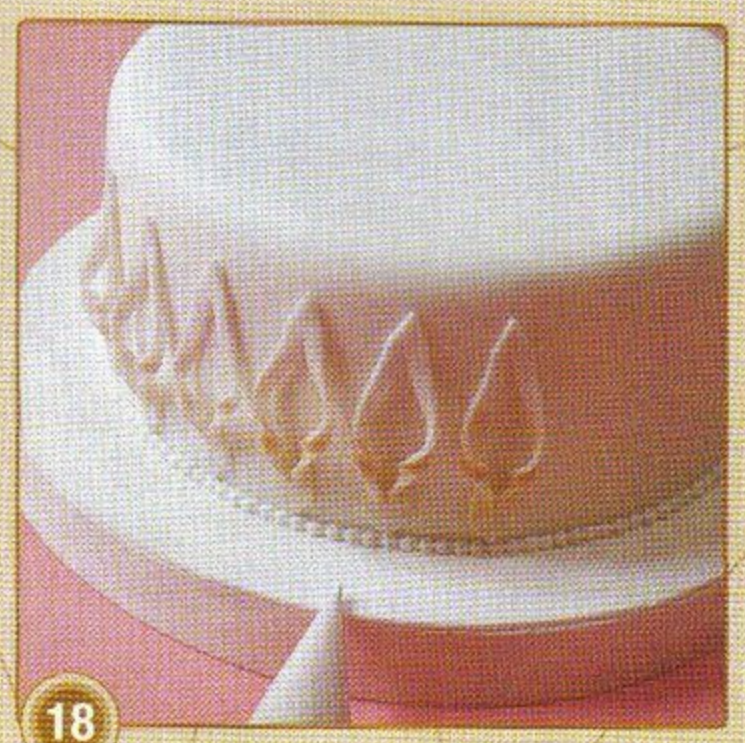
15 Agrupar tres palitos de brochette. La altura de cada uno debe sumar la torta cuadrada más una columna. Envolverlos en papel de aluminio. Preparar tres grupos iguales.



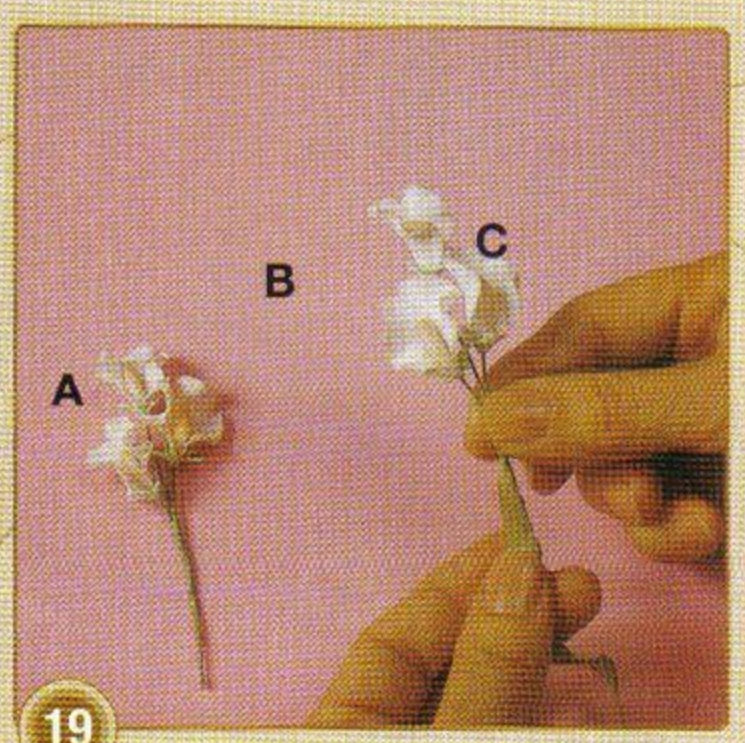
16 Cerca de una esquina de la torta, fijar un columna. Colocar un grupo de palitos de brochet el interior, insertándolo en la miga. Ubicar las do columnas restantes, con los tríos de palitos, del m modo.



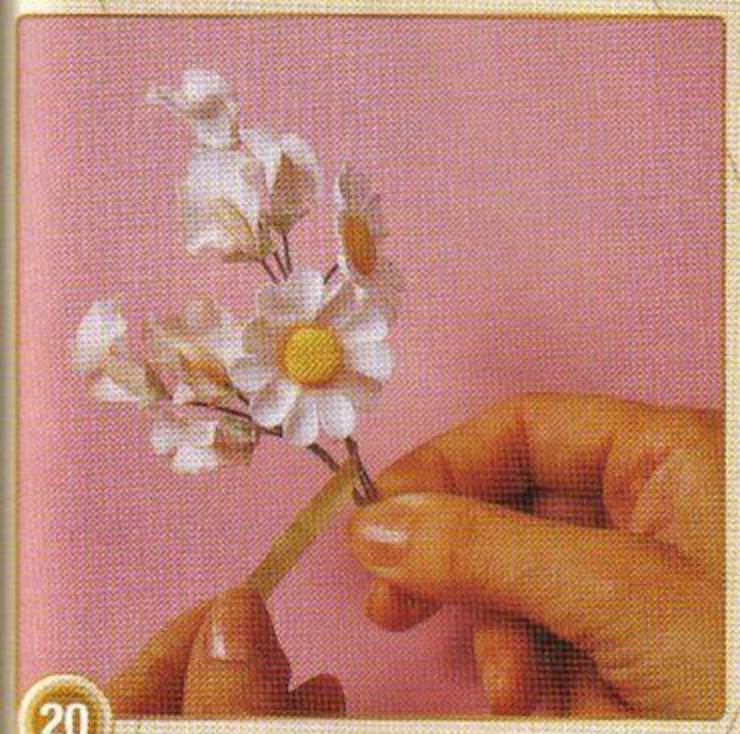
17 Por detrás de las margaritas, fijar ramitas de helecho plumoso.



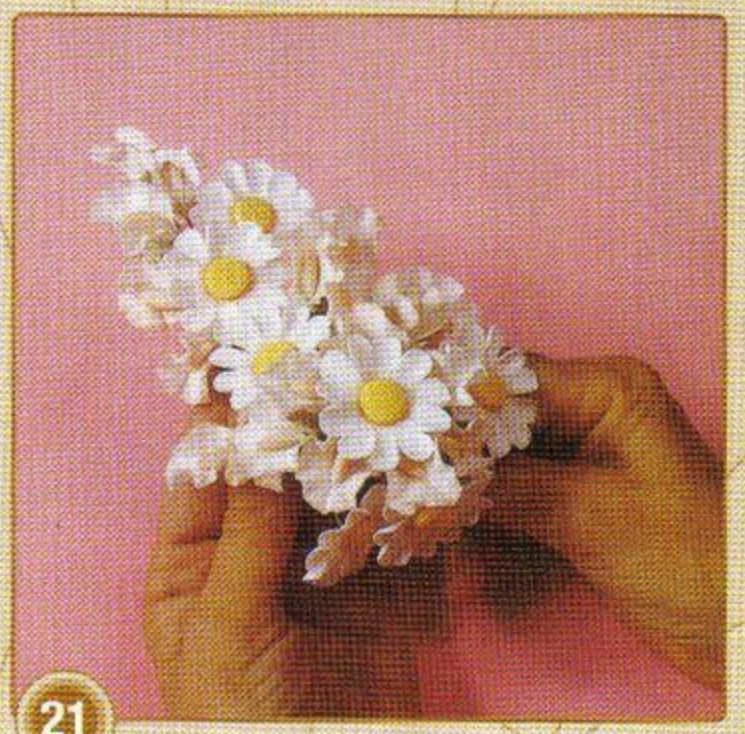
18 Con glasé, pegar apliques en el contorno de la torta redonda.



19 **Ramos.** Formar grupitos con tres alverjillas, ajustándolas con cinta engomada para ramos color verde.

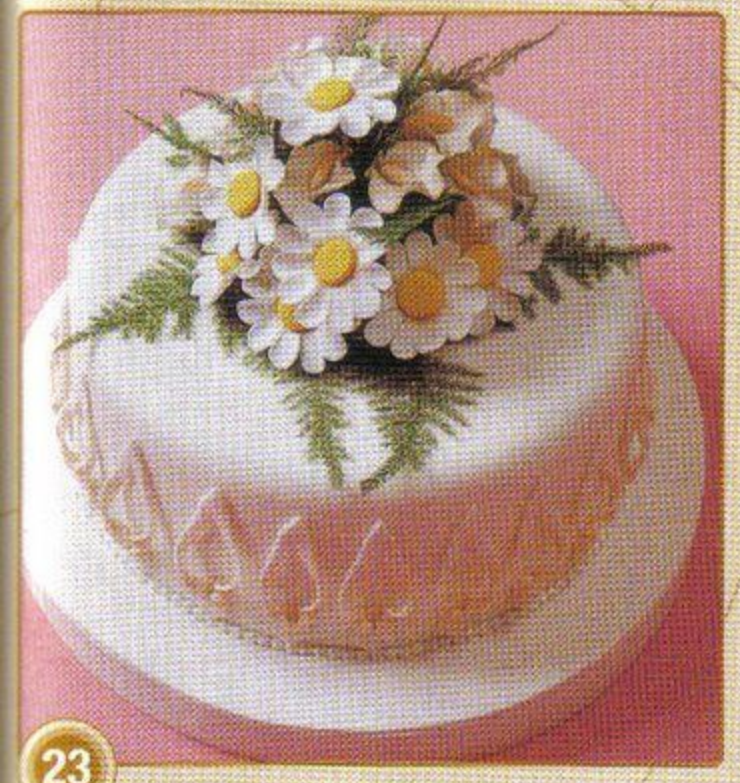


20 Unir los grupitos del paso anterior y adjuntar dos margaritas. Encintar.

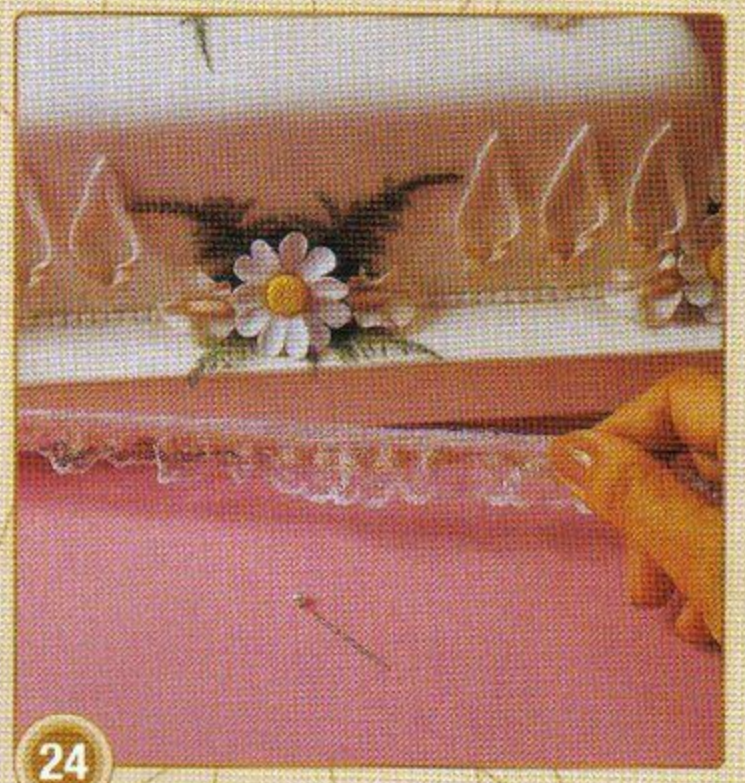


21 Seguir adicionando tríos de alverjillas y margaritas, dándole al ramo forma alargada.

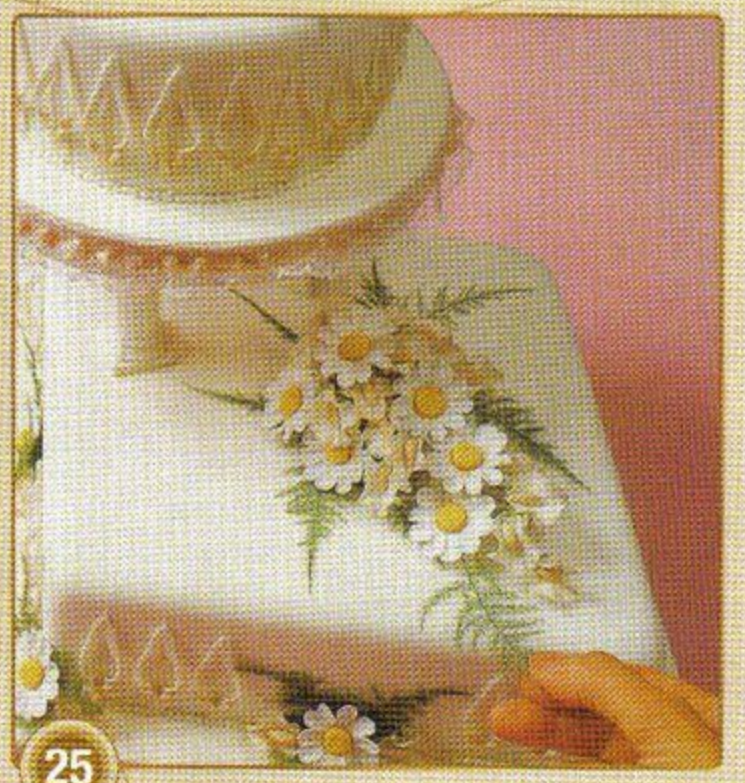
22 Preparar otro ramo para la torta de 22 cm de diámetro, pero otorgándole un formato redondeado.



23 Cubrir el cabo de cada ramo con papel de aluminio. Insertar en las tortas respectivas. Por debajo del ramo redondo, ubicar hojas de helecho.



24 Pegar la puntilla blanca y salmón en los laterales de la base con forma de rombo. Usar pegamento universal. Repetir en el contorno de la base redonda.



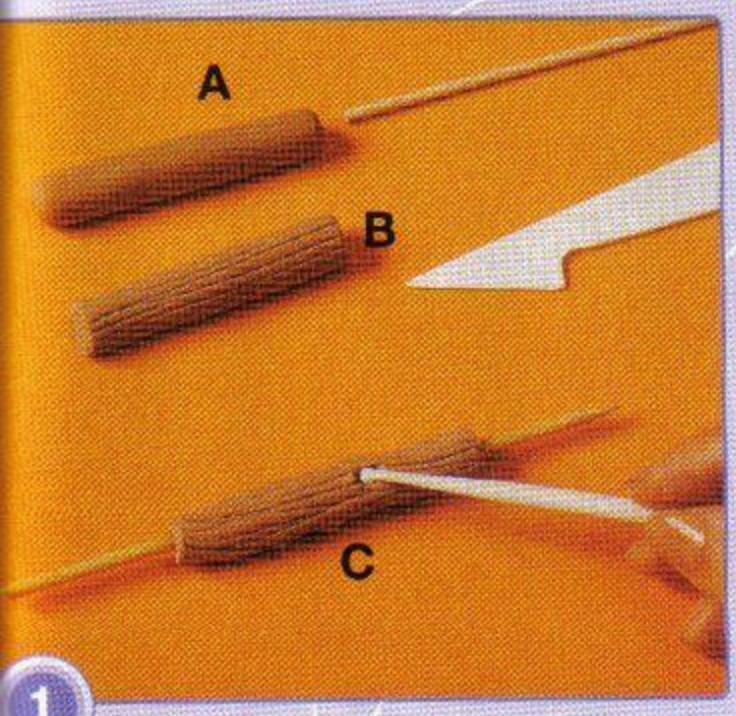
25 Apoyar la torta redonda sobre las columnas. Luego, ubicar hojas de helecho por debajo del ramo alargado. Junto al ramo alargado, ubicar dos alianzas.

Días de otoño

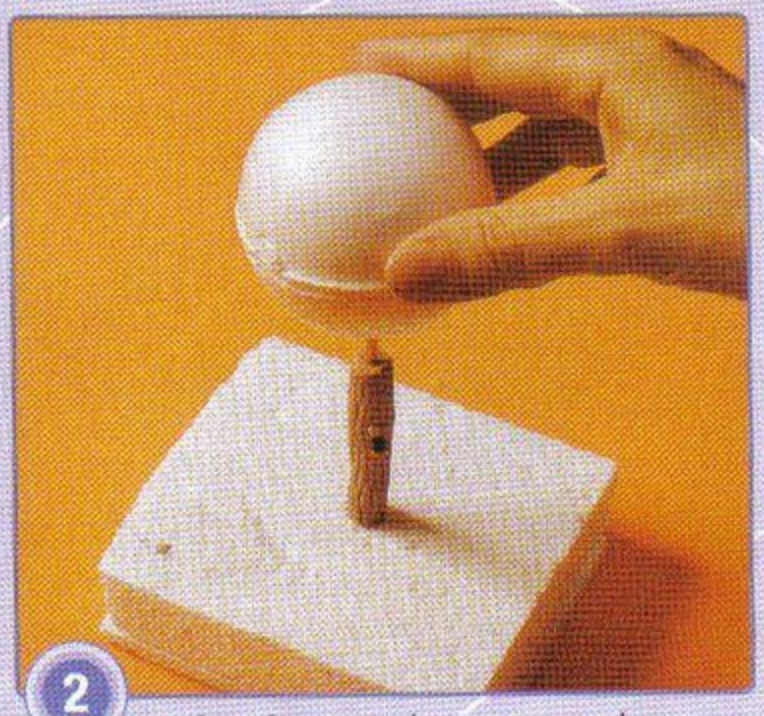
Una simpática escena que recrea un momento muy especial del año. ¿Quién de los chicos ayudará a Mamá Coneja a barrer?

QUÉ NECESITO

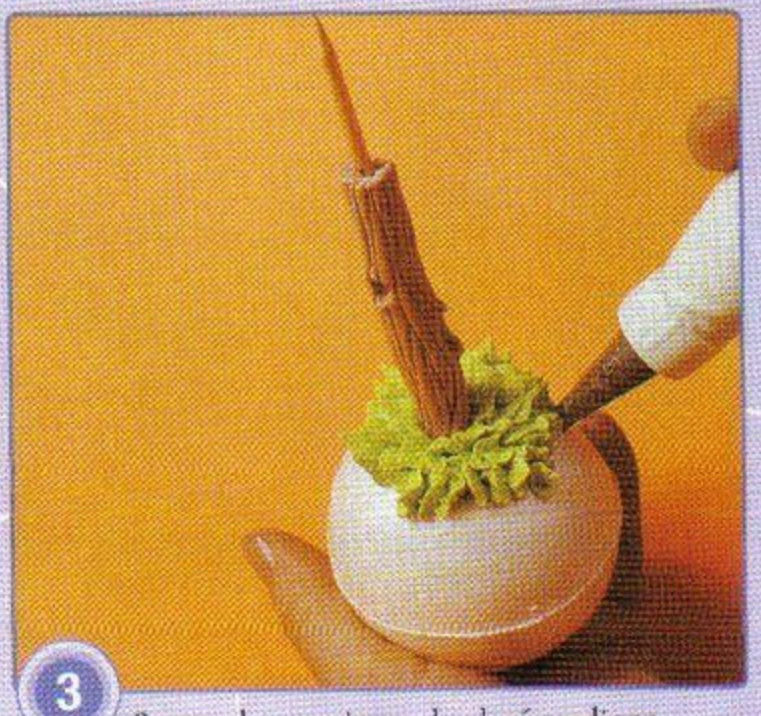
- PASTILLAJE DE GELATINA: 1/4 de fórmula (ver receta en pliego de moldes)
- COLORANTES VEGETALES EN PASTA: marrón, verde, rojo, amarillo, celeste, rosa, naranja, negro, blanco y azul
- COLORANTES VEGETALES EN POLVO: rojo, blanco y verde (hoja)
- PALITOS DE BROCHETTE Y PALILLOS
- ESTECAS: DE FILO, de punta y de punta curva
- BOLILLO CHICO
- RECORTES Y ESFERA DE TELGOPOR de 5 cm de diámetro
- GLASÉ DE 2 CLARAS (ver receta en pliego de moldes)
- MANGA, CUPLA Y CARTUCHOS DE PAPEL
- BOQUILLAS: de hoja mediana, lisa chica, lisa mediana, rizada mediana y de pasto
- PINCEL CHATO CHICO
- SERVILLETA DE PAPEL u hoja de rollo de papel para cocina
- PASTA PARA MODELAR: 1/2 fórmula (ver receta en pliego de moldes)
- TIJERA Y CUTTER
- PLANCHAS DE OBLEA: 1 azul y 1 blanca
- CUCHILLOS: serrucho y de hoja lisa (o espátula de metal)
- ALFILERES DE PERLA
- TORTA OVALADA Nº 3
- DULCE DE LECHE REPOSTERO: 200 g
- CARTÓN BASE (ver técnica en pliego de moldes)
- PASTA AMERICANA: 1 fórmula (ver receta en pliego de mol
- PALO DE AMASAR
- BASE OVALADA DE TELGOPOR O polyfan de 39 cm x 31 cm x 2 cm de espesor
- PLANCHAS DE GOMA EVA: blanca, verde clara y verde oscu
- PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR
- CORTANTES DE HOJAS DE HIEDRA en 2 tamaños (ver form y tamaños en pliego de moldes)
- MARCADOR DE NERVADURAS
- GOLOSINA DE MANÍ PICADO con recubrimiento de chocola
- ESFERA DE TELGOPOR



1 **Árbol.** A) Hacer un cilindro con pastillaje marrón. Cortar un segmento de palito de brochette. B) Aplanar los extremos o bien, cortarlos rectos. Con la esteca de filo marcar vetas. C) Atravesar de punta a punta con un segmento de palito de brochette. Presionar en distintas partes con un bolillo chico, para imitar los huecos (ver molde).



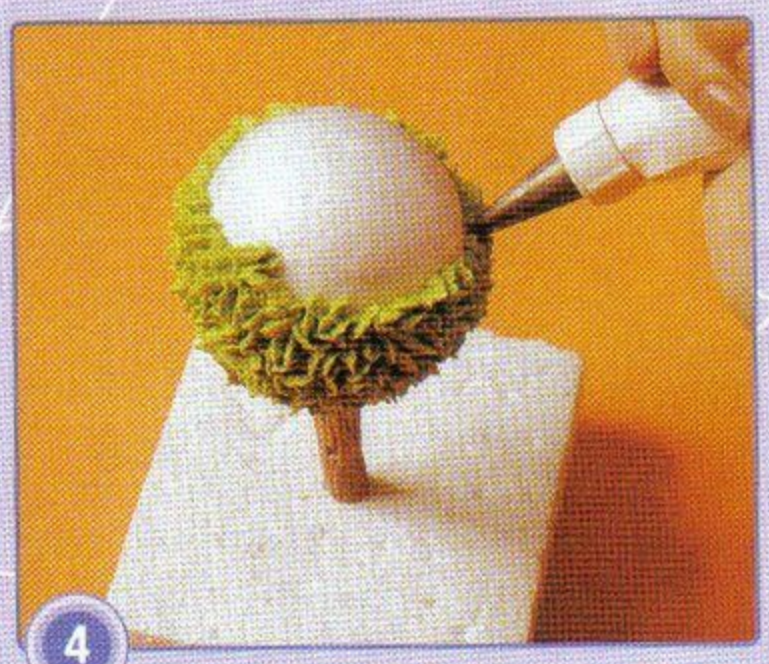
2 Pinchar el tronco sobre un recorte de telgopor. En la parte superior, fijar la esfera de telgopor.



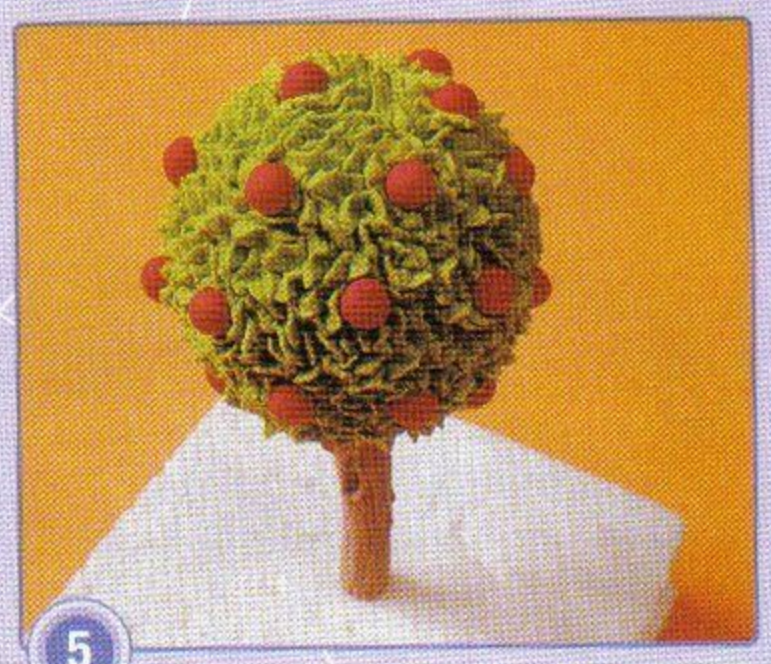
3 Cargar dos porciones de glasé mediano teñidas de distintos tonos de verde en una manga con cupla y boquilla de hoja mediana. Comenzar a efectuar hojas sobre la esfera, partiendo de la base de la copa.

AYUDITA

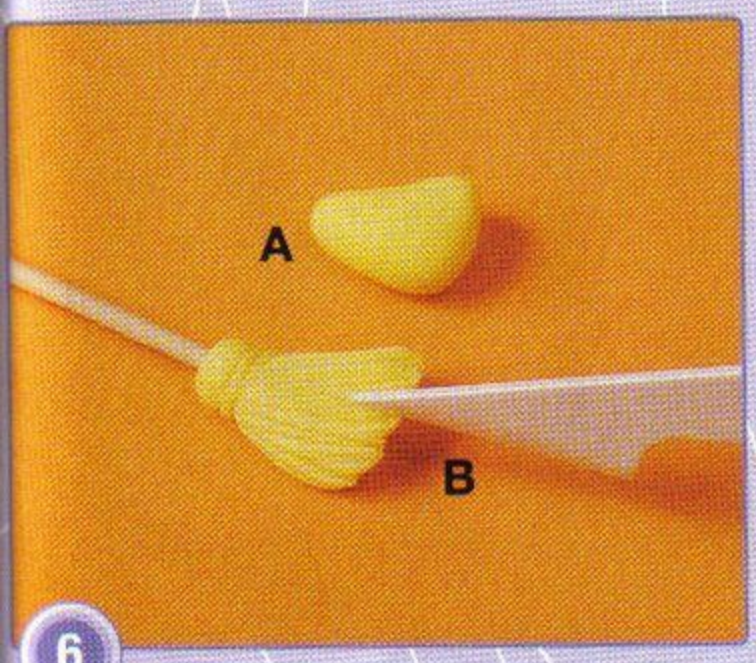
Cuando se piden, como en el paso 3, dos porciones de glasé mediano teñidas de distintos tonos de verde pueden emplearse tonos como el hoja o el limón o bien, utilizar un mismo tono de verde para las dos porciones, pero en combinación con otro colorante (amarillo, por ejemplo) para diferenciar una de ellas.



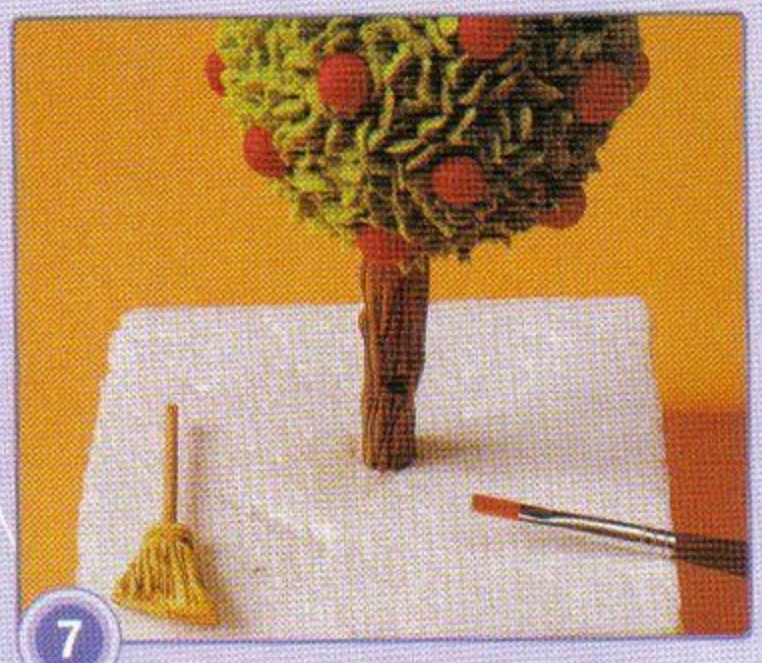
4 Pinchar el árbol en el recorte de telgopor. Terminar de cubrir con hojas de glasé la copa del árbol.



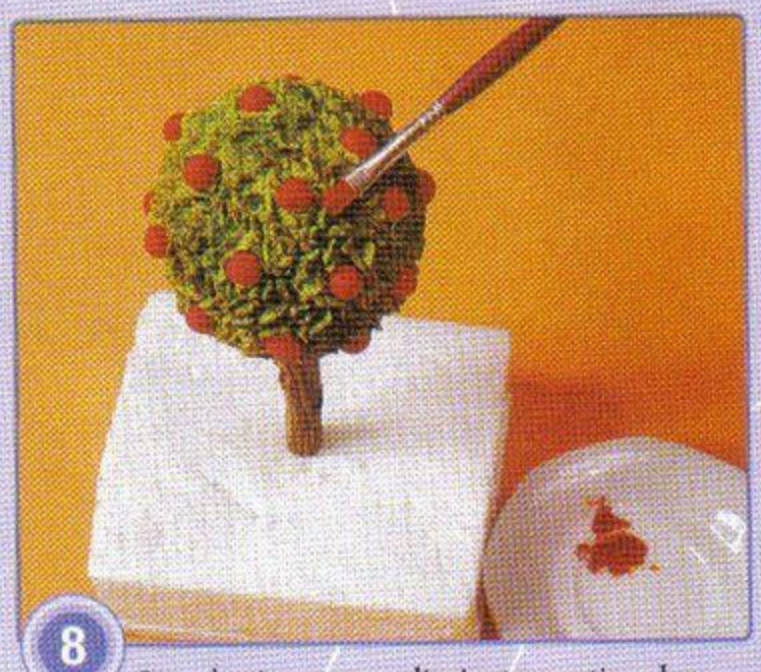
5 Para las manzanitas, preparar esferitas con pastillaje rojo (ver molde) y pegarlas en la copa del árbol. Dejar secar.



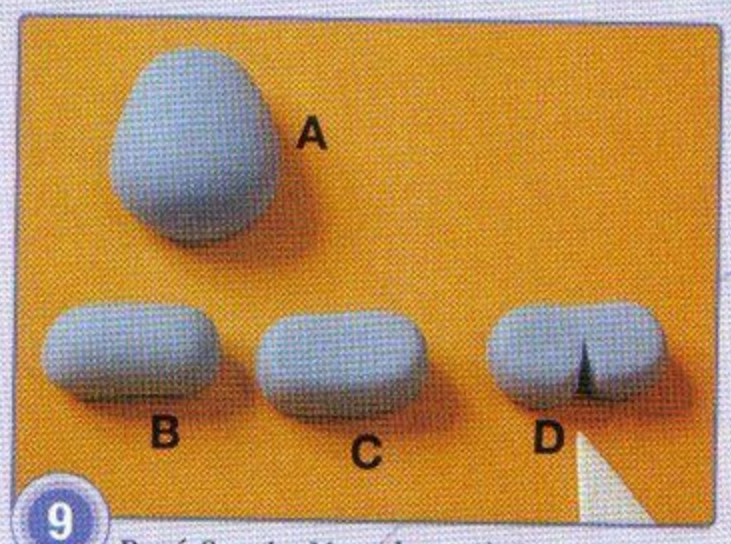
6 **Escoba.** A) Hacer un cono con pastillaje amarillo y aplanarlo. Curvar levemente. B) Simular el palo de escoba mediante la aplicación de un segmento de palillo o palito de brochette. Marcar los detalles de la escoba con la esteca de filo. Dejar secar.



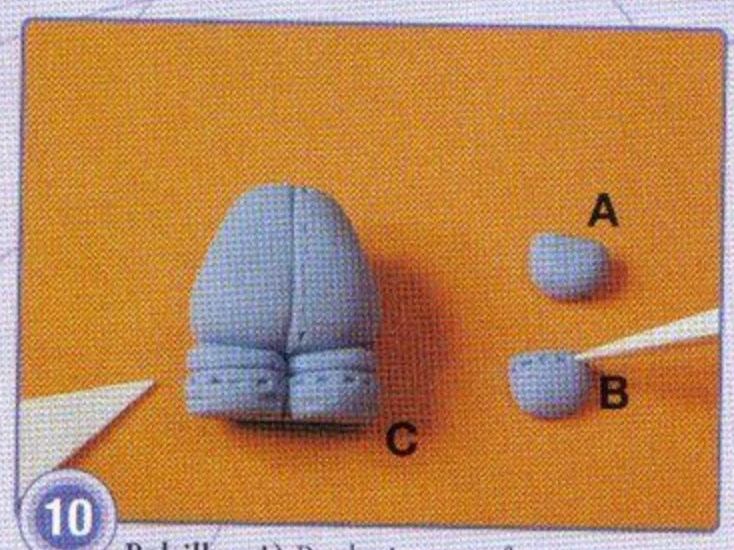
7 Cargar un pincel chato chico con agua, descargar el excedente sobre una servilleta, tocar colorante marrón y matizar la escoba. Retirar el exceso con un paño o una servilleta. Dejar secar.



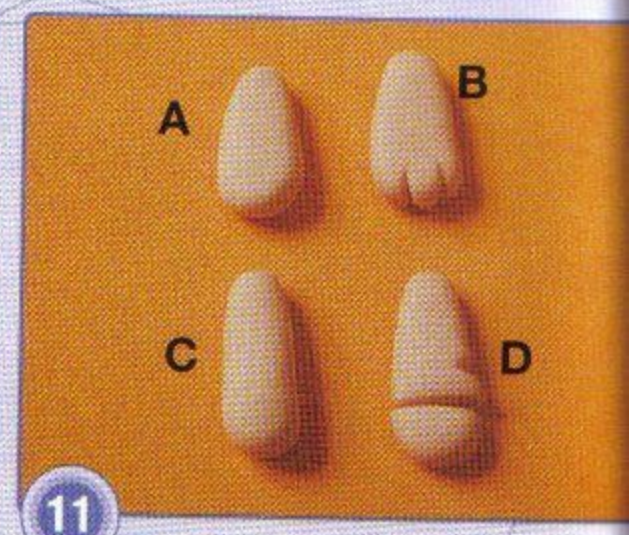
8 Con el mismo procedimiento, matizar las hojas del árbol. Dejar secar.



9 **Papá Conejo. Mameluco.** A) Crear una esfera con pasta para modelar celeste. Afinar hacia un polo (ver molde). B) Para las piernas y las botamangas, hacer un rollito con el mismo tipo y color de pasta. C) Aplanar. D) Con la esteca de filo efectuar una marca divisoria (ver molde).

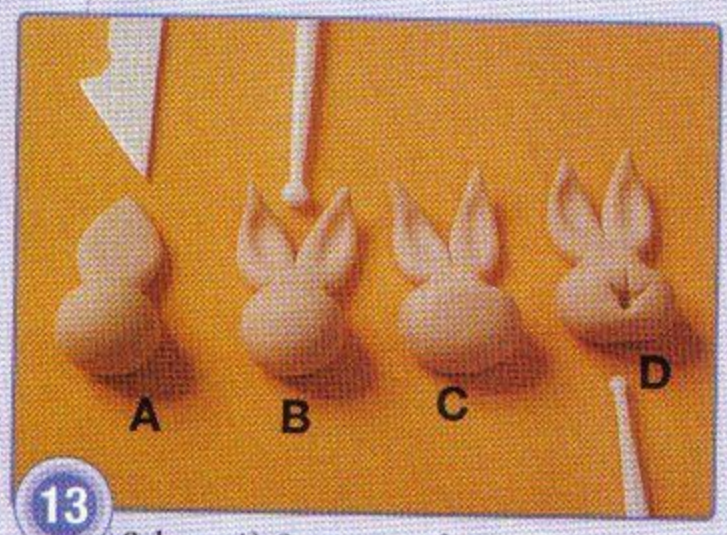


10 **Bolsillos.** A) Producir una esfera con pasta celeste, otorgarle forma de rollo, aplanar y cortar al medio con esteca de filo. B) Con esteca de punta diseñar pespuntes (ver molde). Reservar. C) Unir las piezas del paso anterior con agua. Con la esteca anterior y la de filo, señalar pespuntes y divisiones (ver diseño).



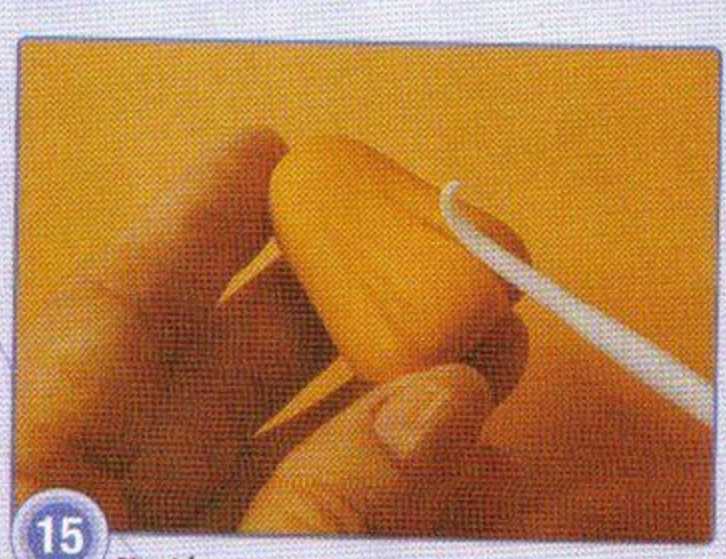
11 **Patas traseras.** A) Hacer dos conitos c pasta para modelar marrón y aplanar. B) Deter dedos con esteca de filo (ver molde). **Patas dela o "brazos".** C) Efectuar dos conos más largos q anteriores con pasta marrón. D) Aplanar. Con e de filo realizar una marca lateral y cortar el ext inferior (ver molde).

12 Disponer las patas traseras sobre un recorte de telgopor, humedecerlas con agua y ubicar el mameluco por encima. Atravesar con un segmento de palillo. Adjuntar brazos y bolsillos.



13 **Cabeza.** A) Crear una esfera con pasta para modelar marrón. Apoyar el lateral de un dedo cerca del polo superior y hacer rodar la pieza para afinar el sector. Aplanar y dar forma puntiaguda. B) Con esteca de filo producir un corte y otorgarle forma puntiaguda a cada oreja. Con bolillo chico hacer hendiduras en las orejas. C) Hundir la zona de ojos con la presión de un dedo. D) Con esteca de filo, señalar boca y comisuras. Abrir la boca con bolillo chico (ver molde). Con agua, adjuntar la cabeza al mameluco.

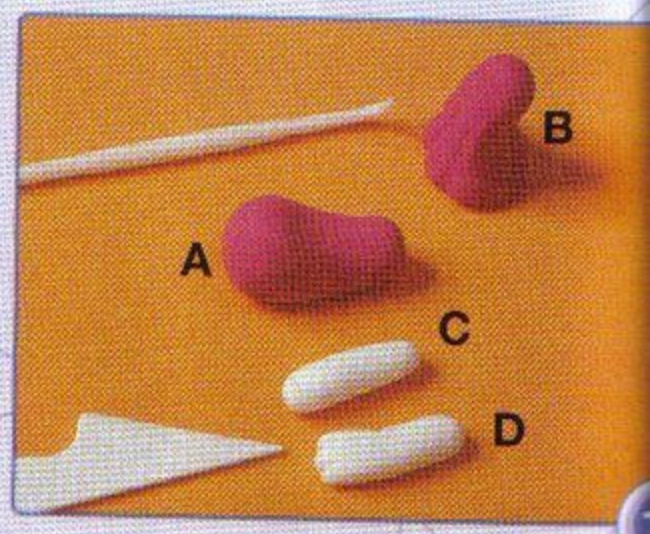
14 **Mamá Coneja.** Para la mamá, prepara una cabeza como la del papá pero con pasta sin teñir. Aplicar con agua un ovalito rosado, a modo de nariz (ver molde). Determinar cuencas con un bolillo chico. Repetir lo hecho en este paso con la cabeza del papá.



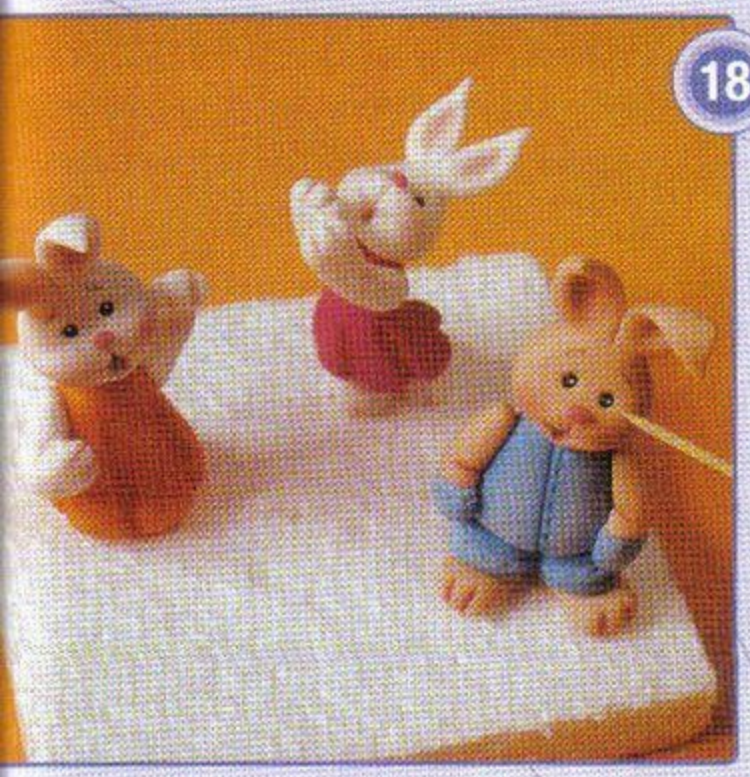
15 **Vestido.** Crear un cono con pasta para modelar naranja. Señalar pliegues con esteca curva (ver molde).

Preparar los brazos de la mamá con pasta para modelar sin teñir. Para ello, crear dos rollitos con pasta y marcar dedos y pliegues con esteca de filo (ver moldes). Atravesar el vestido con un segmento de palito de brochette y con agua, adjuntar cabeza y brazos (uno de los brazos se dobla en ángulo recto y el otro, se orienta hacia arriba). Dejar orear.

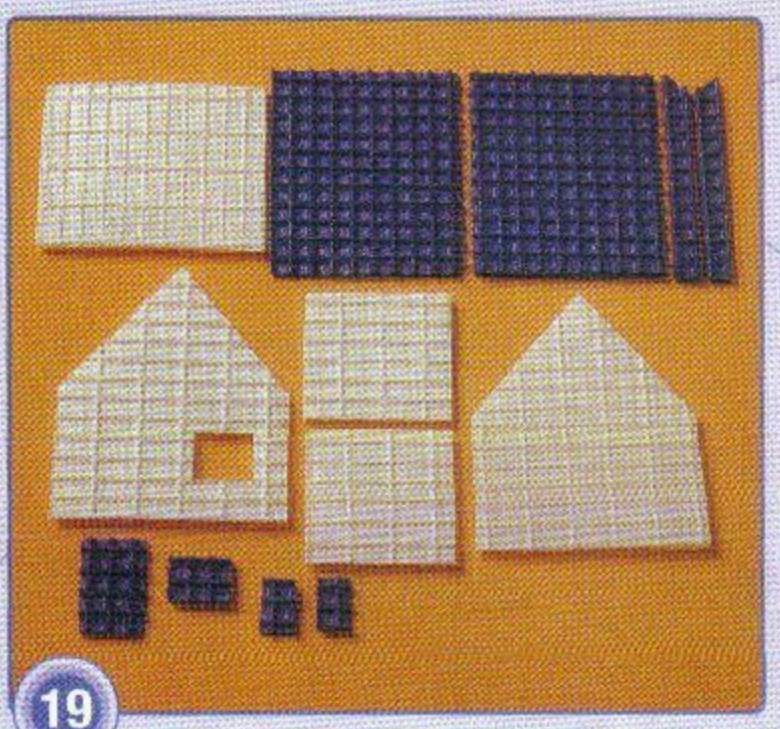
16



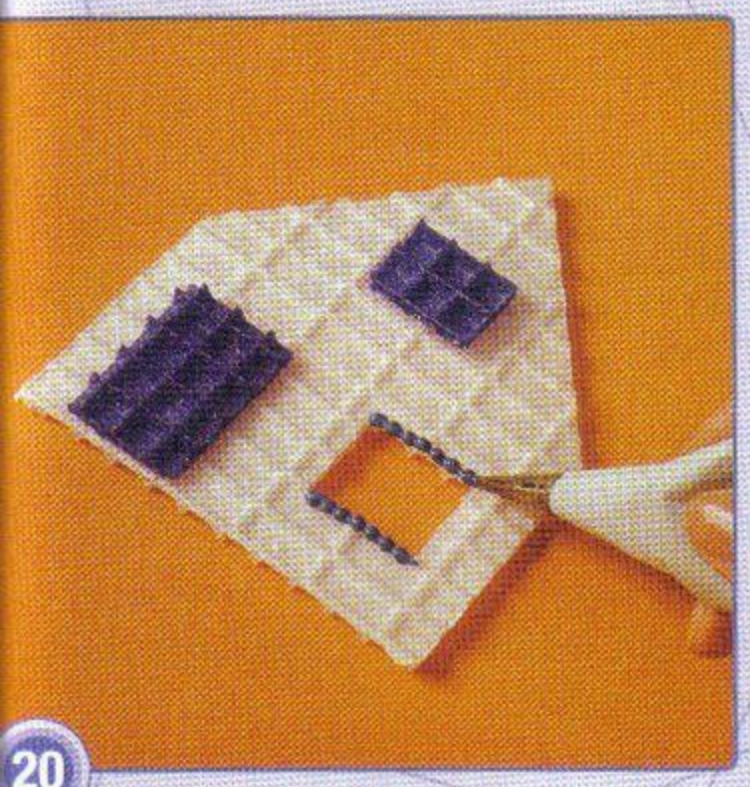
Conejita junto al árbol. Vestido. A) Hacer un cono con pasta para modelar teñida de intenso. Hundir la zona de la espalda con un ded Con esteca de punta curva señalar pliegues molde). **Brazos.** C) Preparar dos rollos con pasta modelar. D) Aplanar. Señalar una marca en el la y los dedos con esteca de filo (ver mol



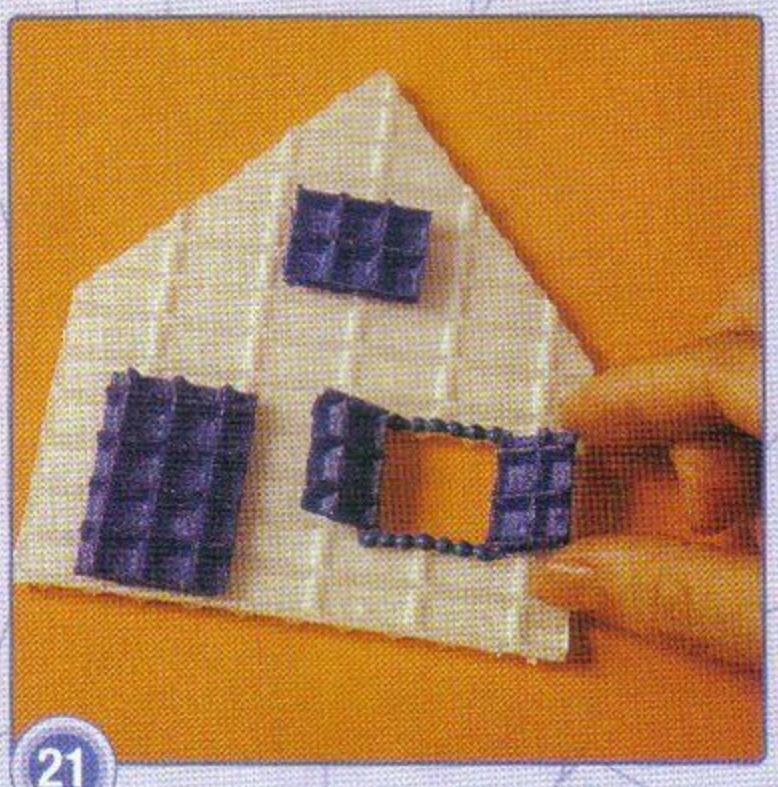
18 **Detalles.** Preparar la cabeza de la conejita y sus patas según se explicó (ver moldes); fijar la cabeza con agua y un palillo. Adjuntar los brazos con agua y orientarlos hacia arriba; pegar las patas del mismo modo. Dejar orear. Cargar glasé negro mediano en un cartucho, cortar la punta y rellenar las cuencas de los conejos; dejar secar. Con un pincel chato y una combinación de rojo y blanco en polvo descargada sobre servilleta, matizar mejillas, orejas, brazos y patas. Con un palillo y rosa, hacer puntos en la trompa de las conejas y con negro o marrón, en la del conejo. Con estos últimos colores y negro o marrón diseñar cejas. Con un palillo y blanco iluminar los ojos. Dejar secar.



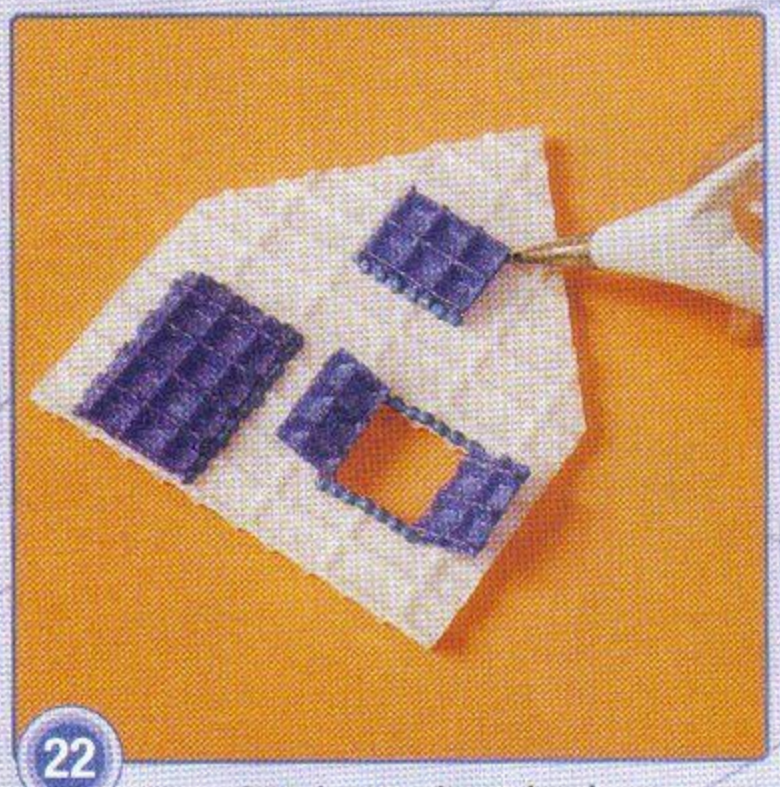
19 **Casa.** Cortar las piezas para el techo, la ventana, la puerta y los postigos (ver moldes) en plancha de oblea azul. Las paredes (ver moldes) se cortan en oblea blanca; calar el frente para simular la ventana inferior. Usar un cuchillo serrucho.



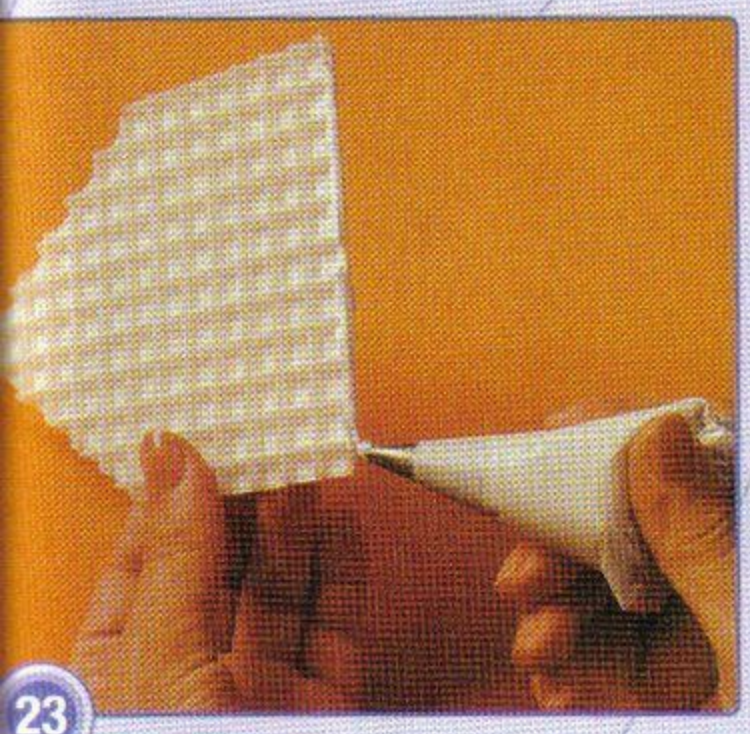
20 Cargar glasé azul a punto mediano en un artucho con boquilla lisa chica. Fijar una entana y la puerta sobre el frente de la casa. odear la ventana inferior con punto gotita.



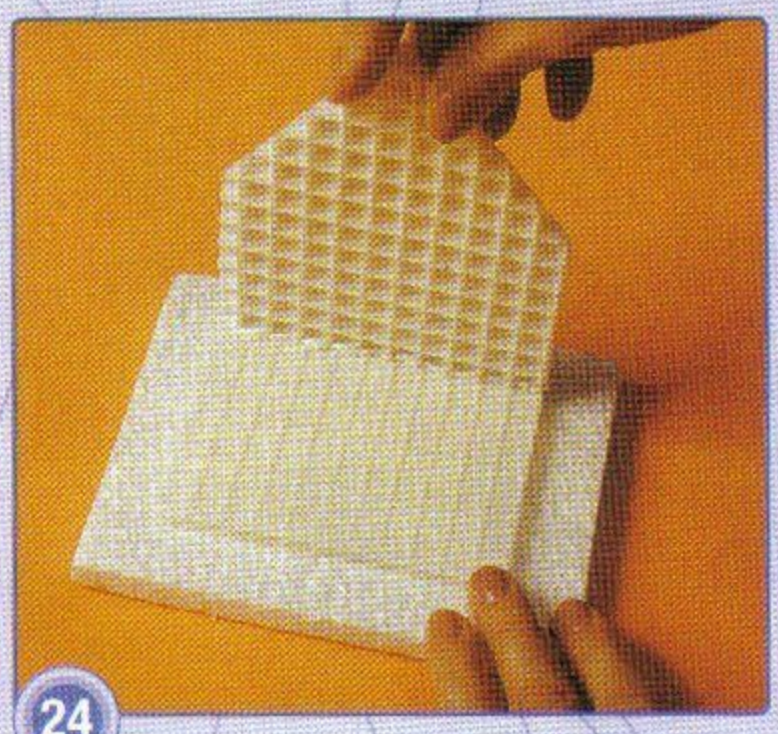
21 Pegar los postigos.



22 Sin cambiar de cartucho, rodear la puerta y la ventana superior con punto gotita. Dejar secar.

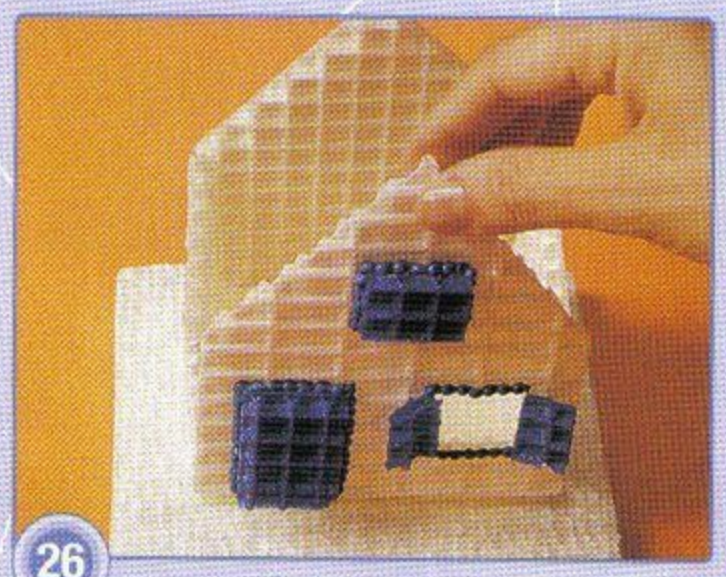


23 Cargar glasé a punto mediano en un artucho con boquilla rizada mediana. Aplicar glasé n la arista inferior de la pared trasera.

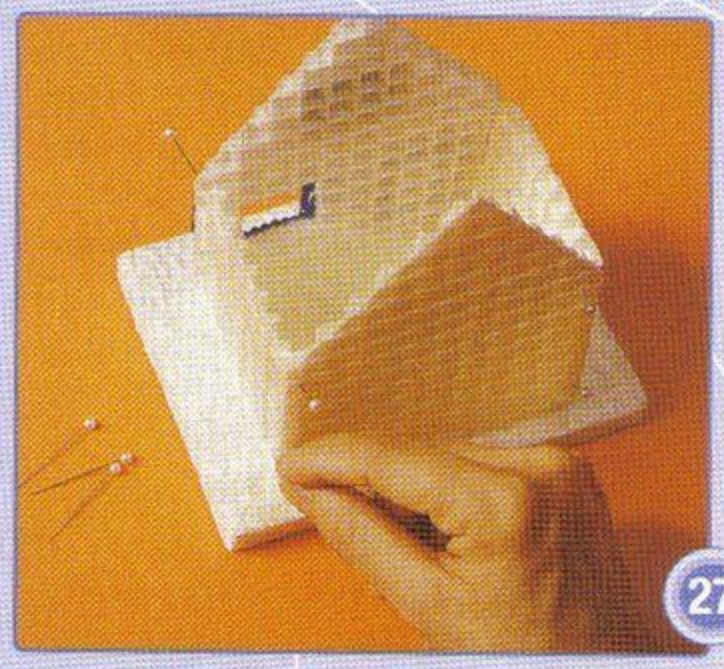


24 Pegar la pared trasera sobre la base de la casa.

25 Sin cambiar de cartucho, fijar una pared lateral con glasé en la arista inferior y en una del costado.



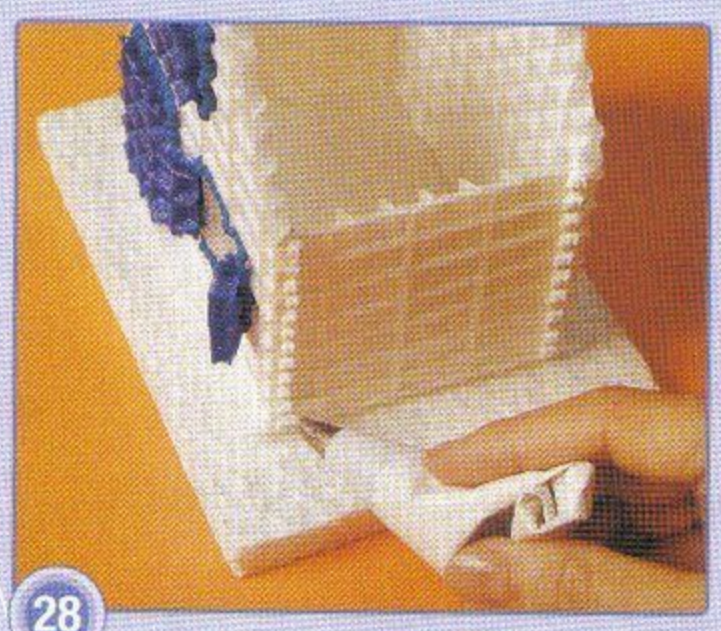
26 Pegar con glasé el otro lateral y por último, el frente de la casa.



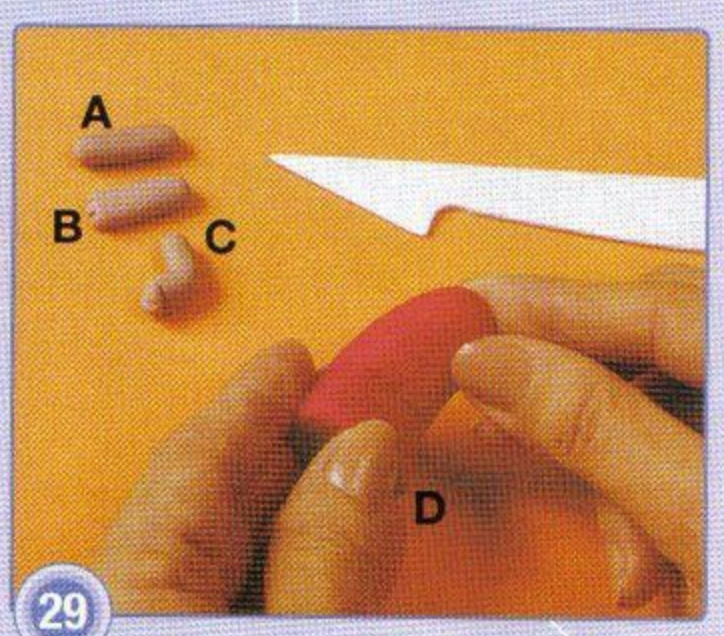
27 Colocar alfileres en las uniones de las paredes, par sujetarlas. Dejar secar.

CONSEJO

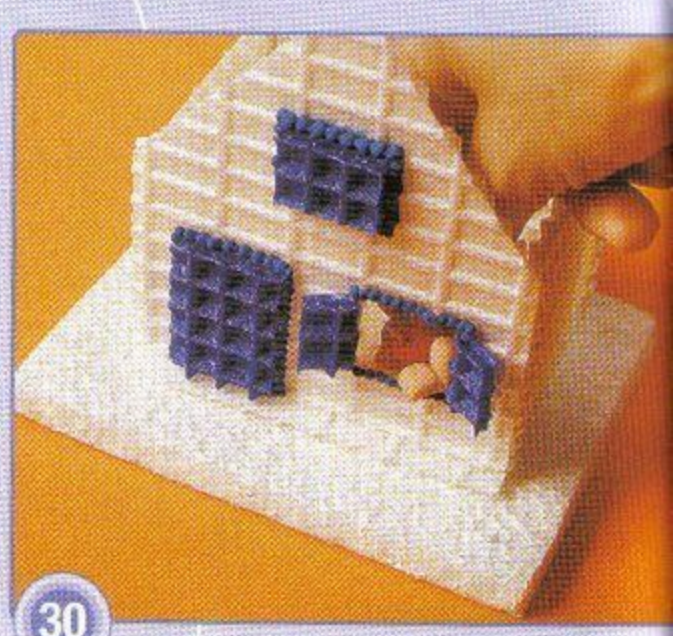
Utilizar alfileres de perla ya que resultan más visibles que los comunes y además, son más faciles de manipular.



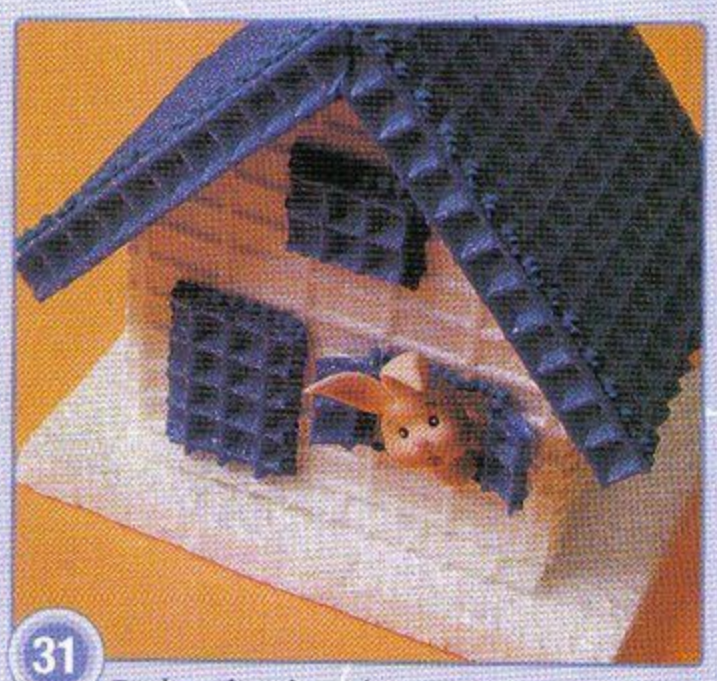
28 Retirar los alfileres. Con el cartucho con boquilla rizada mediana y glasé a punto mediano producir una guarda de conchillas en las uniones entre paredes.
Dejar secar.



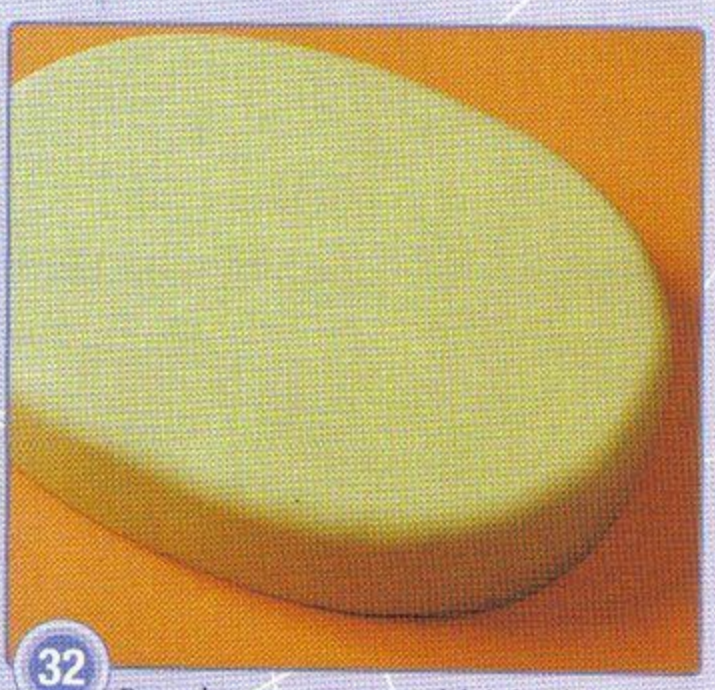
29 **Conejita en la casa. Brazo.** A) Crear un cilindro con pasta para modelar marrón. B) Señalar dedos con esteca de filo. C) Doblar en ángulo recto y hacer una marca con esteca de filo (ver molde). **Vestido.** D) Preparar un cono en pasta roja, efectuar una marca con esteca de filo y doblar.



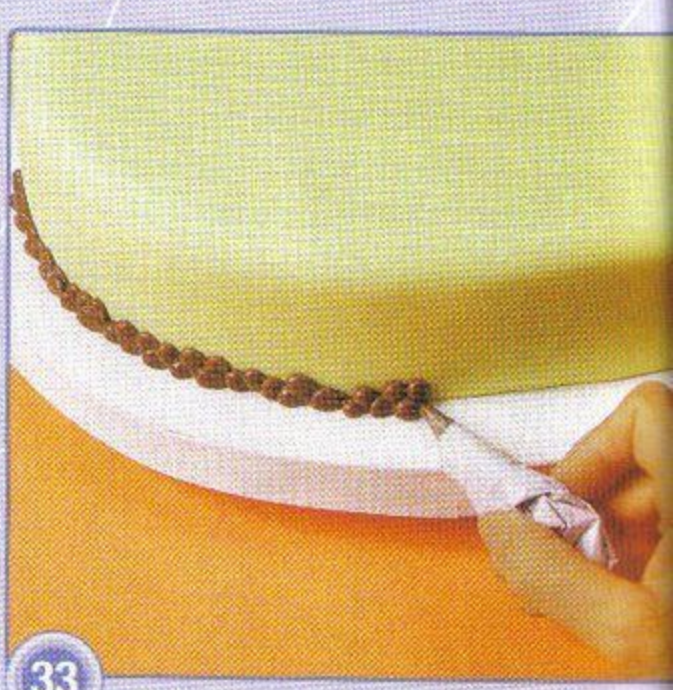
30 Unir el brazo con agua al vestido. Fijar un segmento de palillo en la zona del cuello. Ubicar la figura con glasé en el interior de la casa, de modo q asome por la ventana. Con un cartucho cargado co glasé mediano teñido de azul, armar el techo y fijar los aleros.



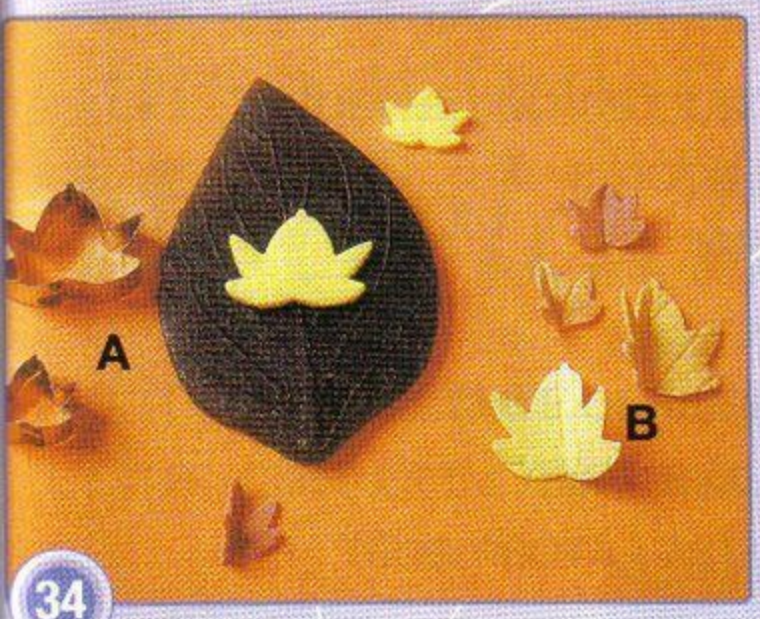
31 Realizar la cabeza de esta conejita (ver molde), dejarla orear y pintarla. Con glasé, adjuntarla al palillo. Dejar secar. Con un cartucho cargado con glasé azul mediano y boquilla rizada mediana, decorar con guardas de conchillas las uniones entre las partes que conforman el techo.



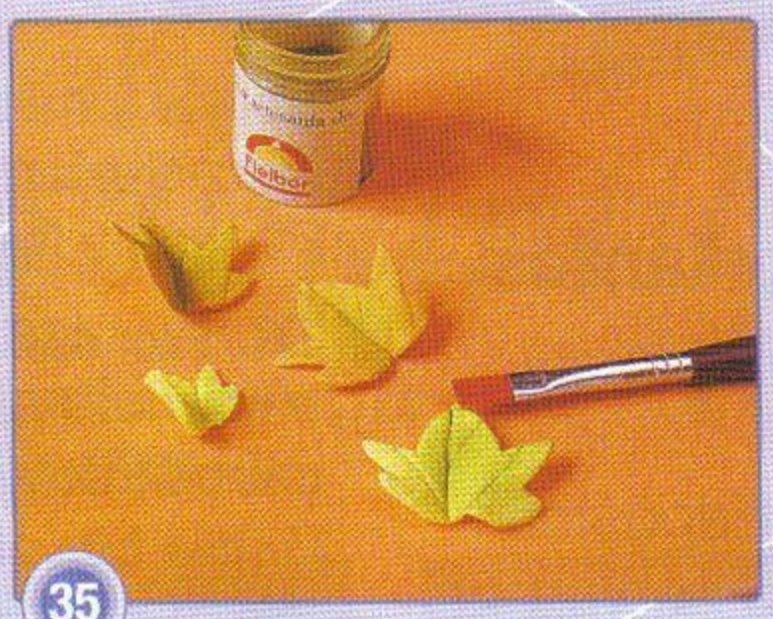
32 Pegar la torta con parte del dulce de leche sobre el cartón base. Después de untarla con el resto del dulce, recubrirla con pasta americana teñida de verde y estirada a un espesor conveniente. Masajear y cortar el excedente.



33 Forrar la base de telgopor con goma EVA blanca y pegamento universal para telgopor; dejar secar. Ubicar la torta con glasé sobre la base. Cargar glasé marrón a punto mediano en un cartucho con boquilla lisa mediana; hacer lágrimas superpuestas en el borde inferior de la torta. Dejar secar.



34 **Hojas.** A) Estirar porciones de pasta para modelar teñidas de distintos tonos (amarillo, verde claro, marrón claro y marrón oscuro, por ejemplo) a un espesor fino. Cortar hojas en dos tamaños y presionarlas sobre el marcador de nervaduras. Retirar con cuidado. B) Doblar las hojas por la nervadura central, otorgándoles movimiento. Dejar secar.



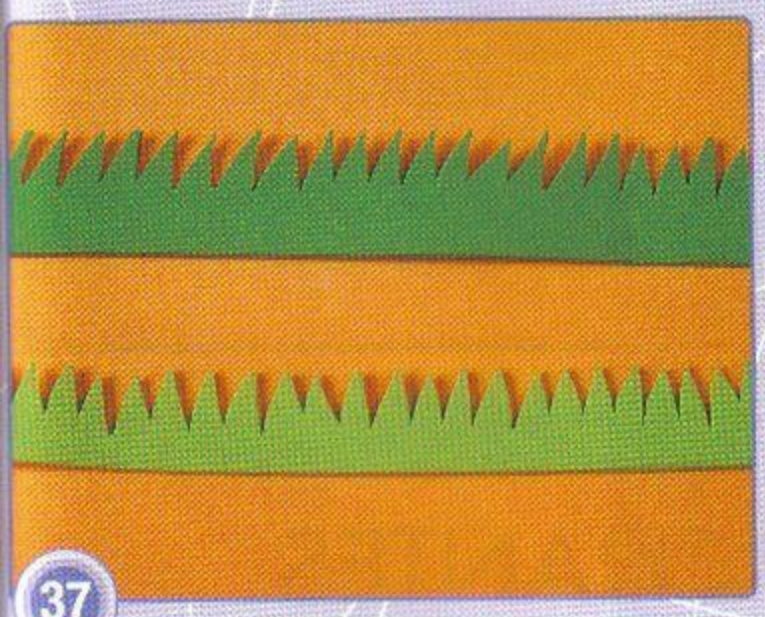
35 Cargar un pincel con colorante en polvo verde (en este caso, en un tono hoja), descargar el excedente sobre una servilleta y esfumar las hojas.

Pegar las hojitas con glasé alrededor de la torta alternando colores y tamaños sobre la guarda del lateral. Para esto, emplear un cartucho cargado con glasé verde a punto mediano.

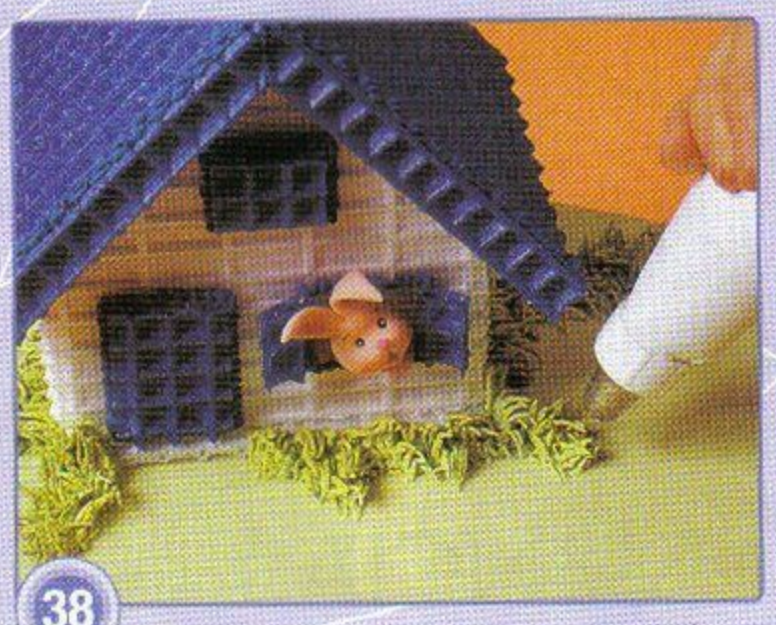
UN ACABADO PERFECTO

El excedente de un colorante se descarga sobre una servilleta o una hoja de papel absorbente para evitar que se produzcan desagradables manchones.

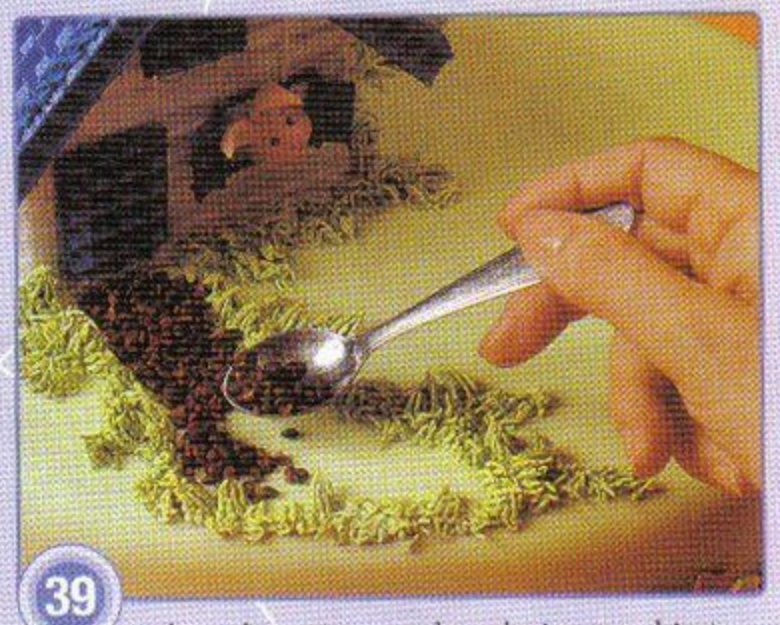
36



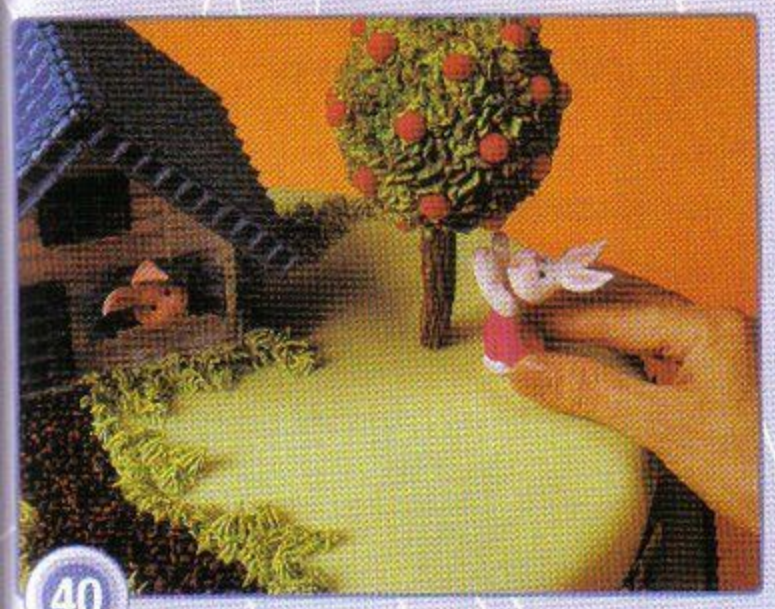
37 Cortar dos tiras en goma EVA colores verde claro y verde oscuro; el largo de cada una debe rodear toda la base. Cortar el borde superior en picos (ver moldes).



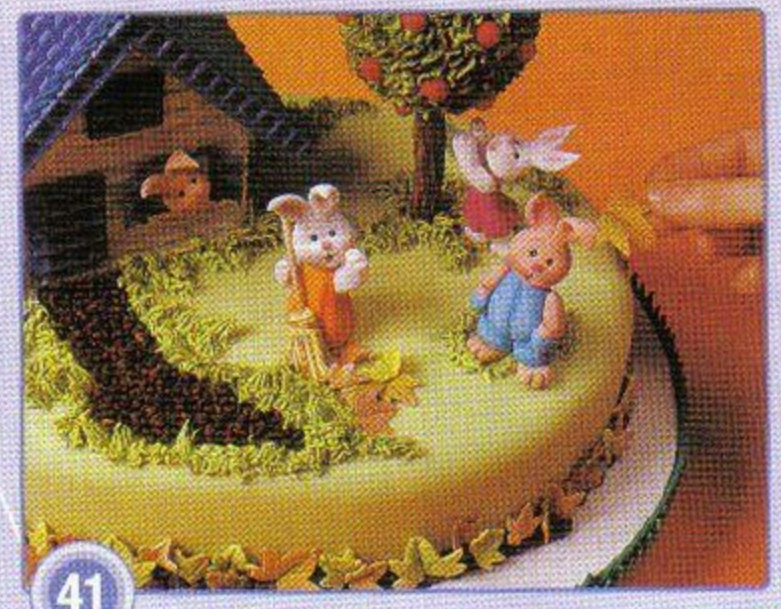
38 Fijar la casa con glasé sobre la torta. Rodear la base de telgopor con las tiras de goma EVA superpuestas y aplicadas con pegamento. Cambiar la boquilla de la manga por una de pasto. Efectuar pasto alrededor de la casa y marcar el caminito de entrada.



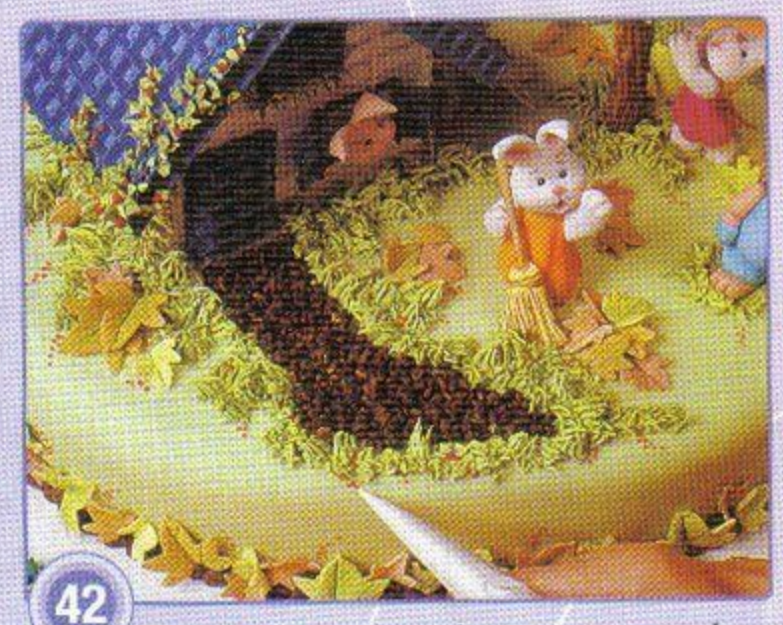
39 Cubrir el camino con la golosina recubierta en chocolate.



40 Pinchar el árbol a un costado de la casa y junto a este, disponer con glasé la conejita con los brazos en alto. Crear nuevas matas de pasto, utilizando la manga con boquilla de pasto.



41 Pegar el papá y la mamá con glasé. Con glasé, adjuntar la escoba a una de las manos de la mamá y fijar hojitas en diferentes sectores de la torta.



42 Cargar glasé verde mediano en un cartucho, cortar la punta en "v" y efectuar hojas sobre el techo, simulando una enredadera. Repetir debajo de la ventana superior. Cargar glasé rojo liviano en un cartucho, cortar la punta y realizar puntitos, a modo de florecitas, en distintos sectores de la torta.

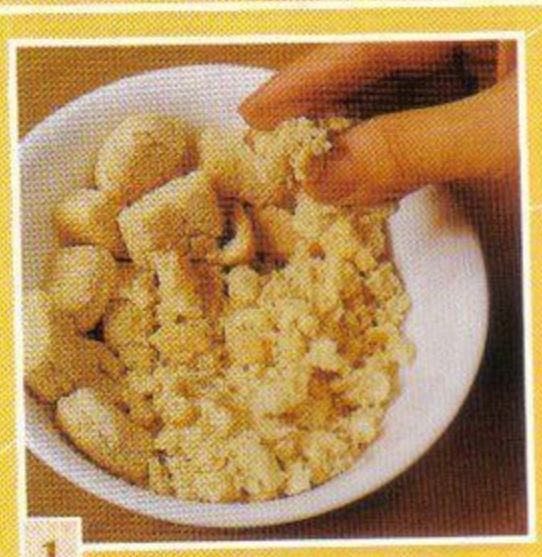
con GOLOSINAS

Curso intensivo de *Modelado Infantil*

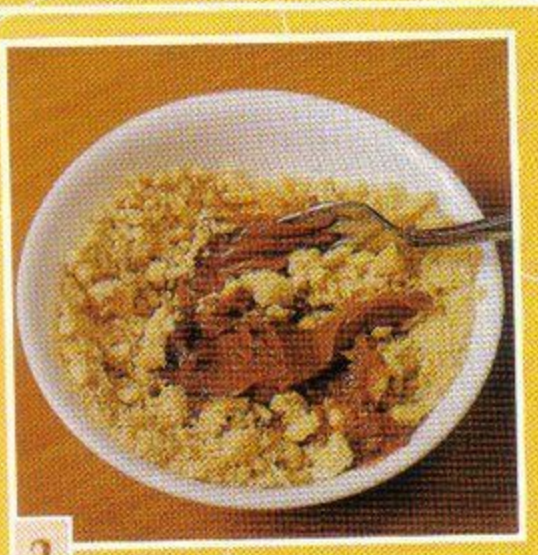
- Vasito relleno
- Ratoncito asomándose del vasito
- Perrito con gorra
- Reno

Vasito relleno con pasta de vainillas y dulce de leche, con crocante de maní

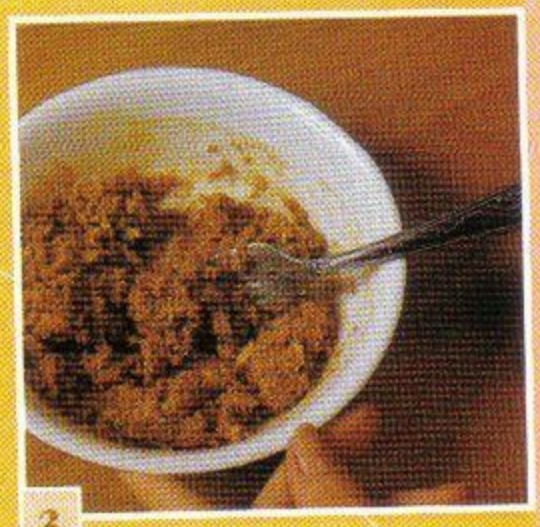
Ingredientes
Vainillas: cantidad necesaria
Dulce de leche repostero: cantidad necesaria
Vasito para helado
Crocante de maní: 1 cucharada, aproximadamente por vasito (dependiendo del tamaño elegido)



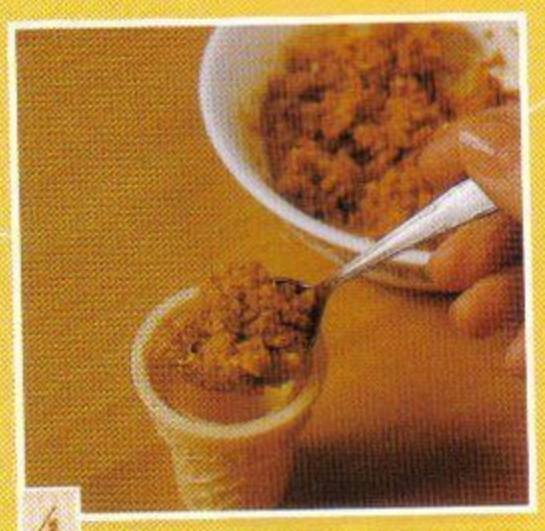
1 Desmenuzar las vainillas.



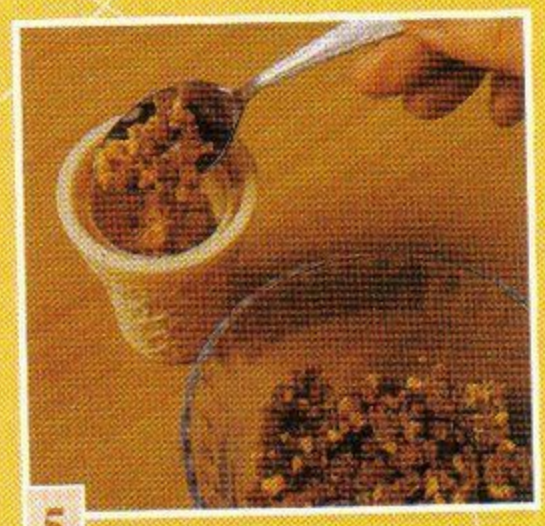
2 Agregar dos cucharadas de dulce de leche. Comenzar a mezclar.



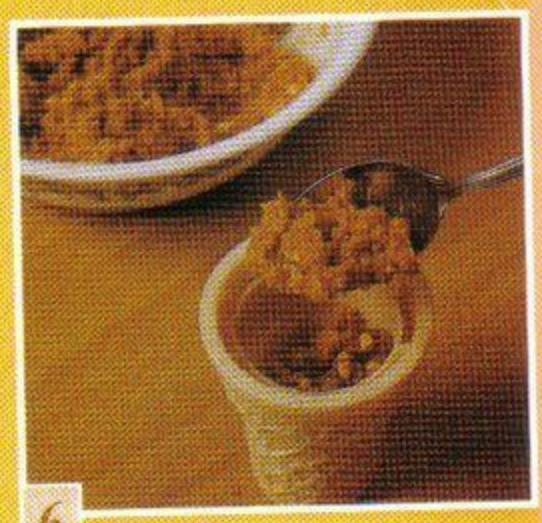
3 Continuar hasta formar una pasta homogénea.



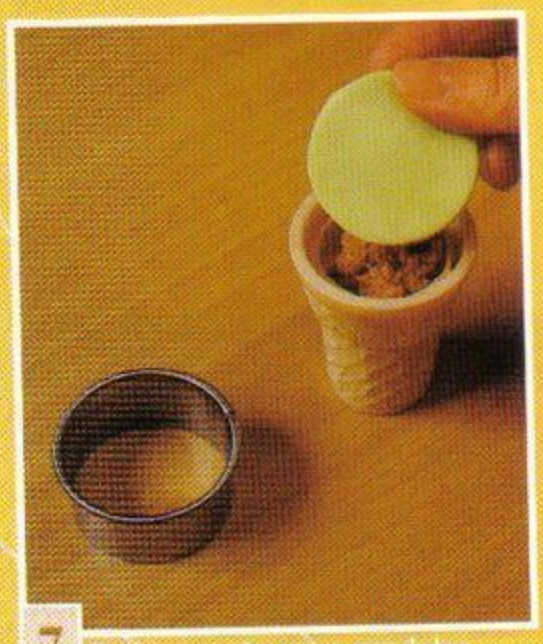
4 Con la pasta, cargar el vaso hasta la mitad.



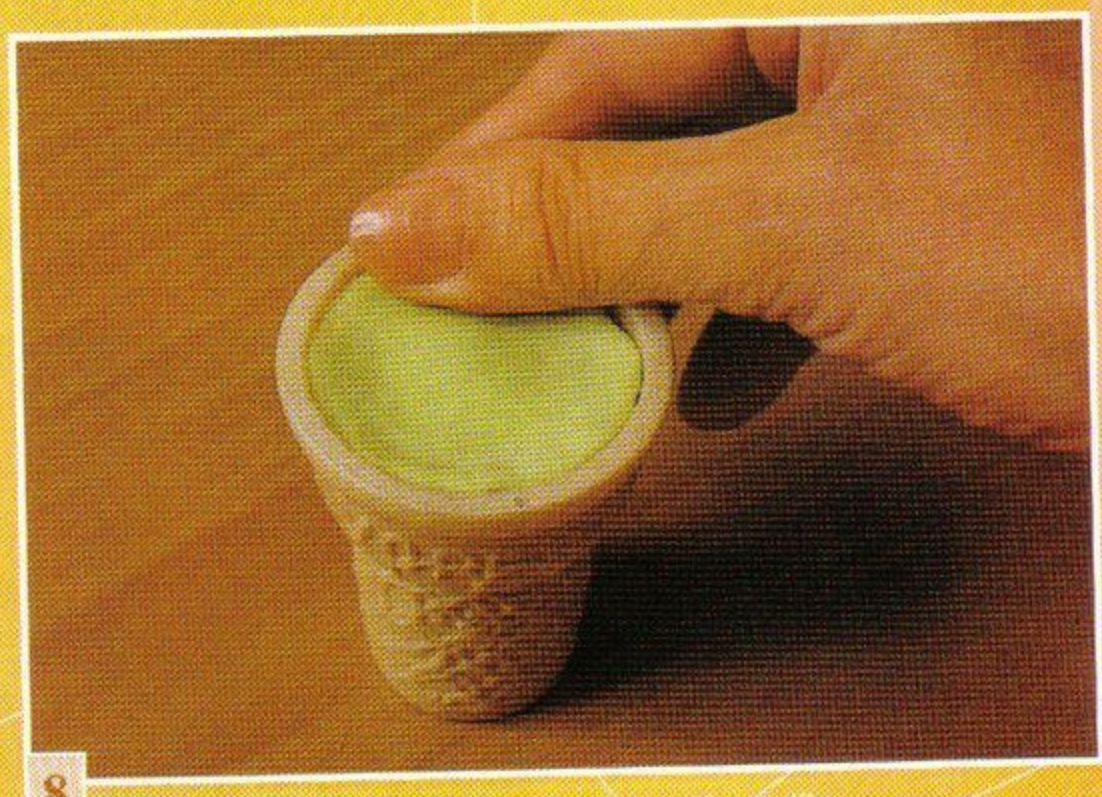
5 Aplicar una cucharada de crocante de maní, por vasito, aproximadamente.



6 Completar con pasta de vainillas y dulce de leche. Presionar.



7 Estirar pasta para modelar teñida de verde y cortar un círculo que coincida con el diámetro del vaso. Colocar el círculo en el vaso.

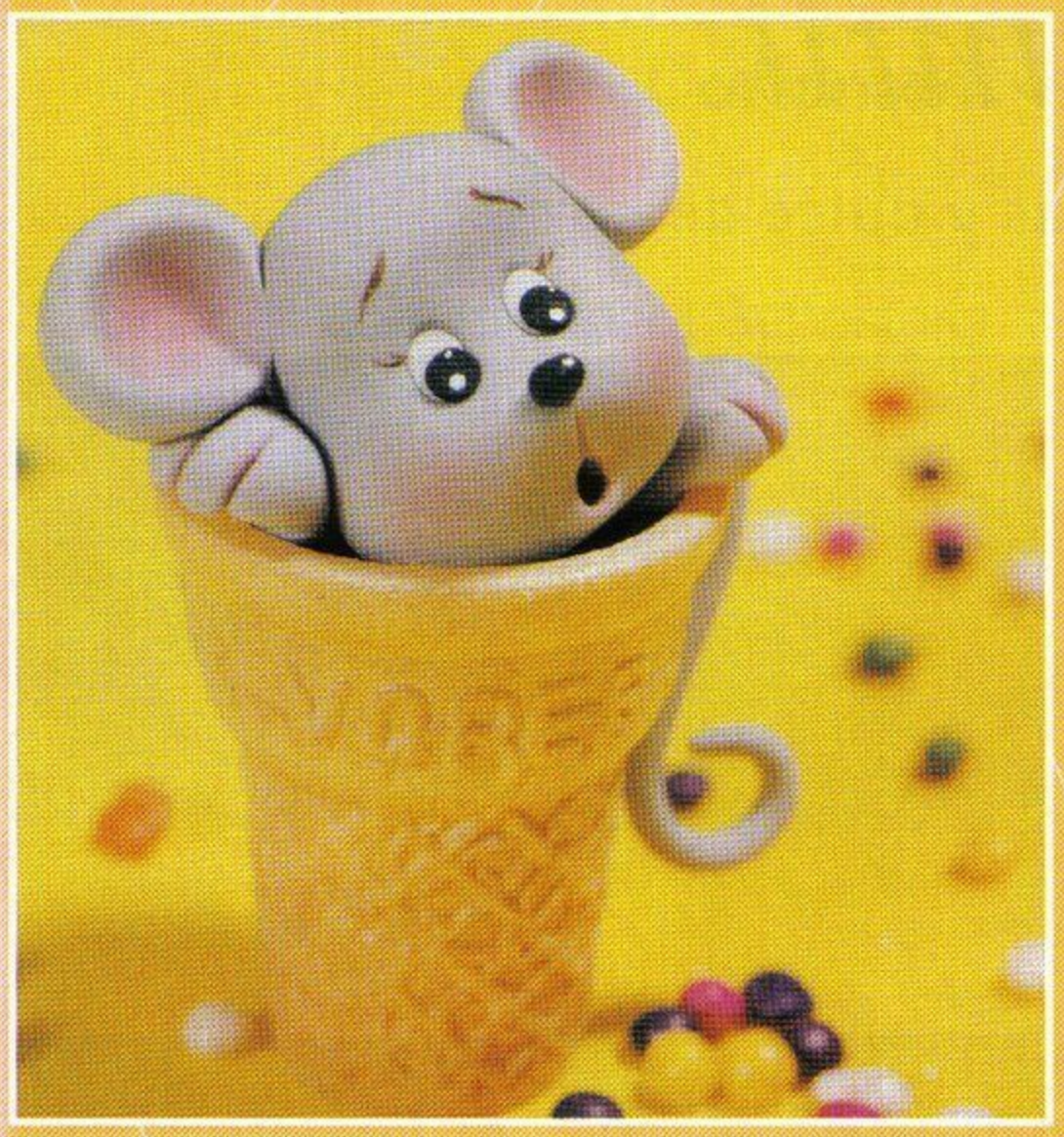


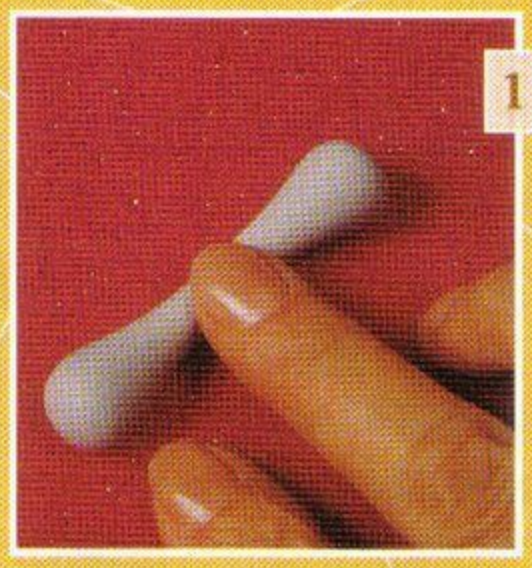
8 Presionar los bordes, dando una terminación prolija.

Crocante de maní

- Se adquiere en casas de repostería.

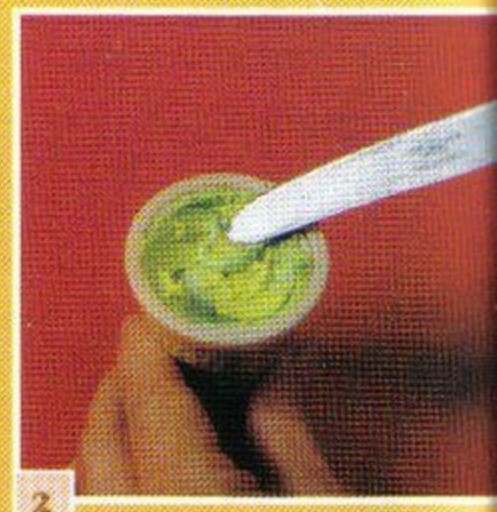
Ratoncito asomándose del vasito



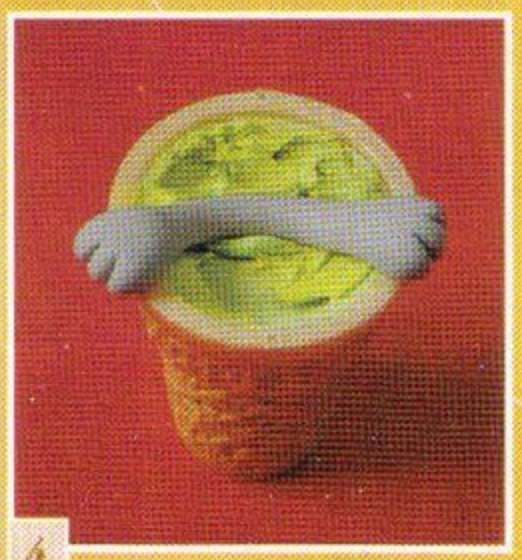


1 **Patas delanteras.** Hacer un rollit con pasta para modelar gris (teñi con una pizca de negro). Apoyar u dedo en el centro y haciéndolo rodar, afinar el área con respecto los extremos.

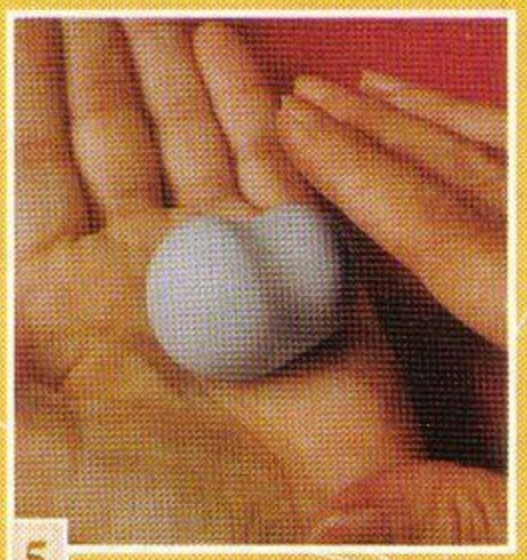
2 Con la esteca de filo marcar los dedos.



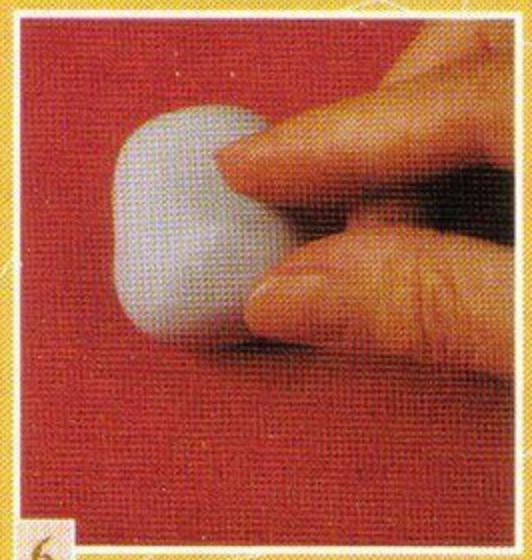
3 Untar el círculo de pasta que cubre la parte superior del vaso con glasé mediano teñidas de distintos tonos de verde.



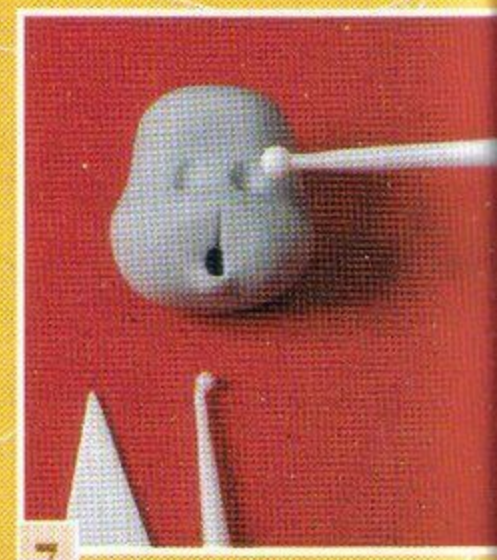
4 Doblar levemente la pieza que simula los bracitos del ratón y ubicarla sobre el glasé.



5 **Cabeza.** Realizar una esfera con pasta para modelar gris. Afinar levemente hacia el polo superior. Con un dedo hundir la zona de ojos.

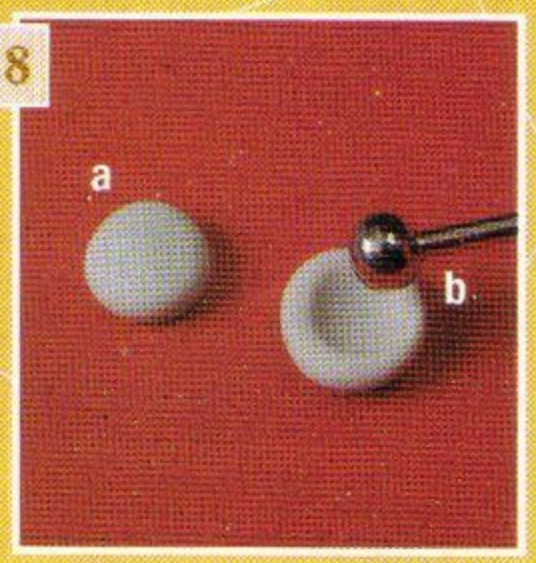


6 Pellizcar la trompa.

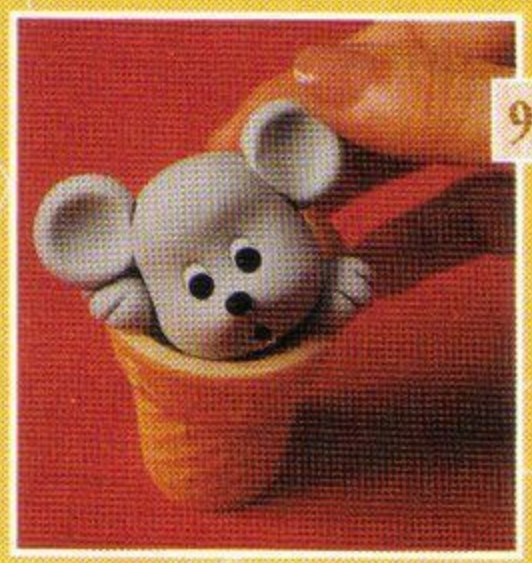


7 Marcar con la esteca de filo división de la trompita. Con bolillo mini abrir la boca, llevando la pas levemente hacia abajo. Con bolillo chico señalar las cuencas.

Orejas. a) Hacer dos bolitas con pasta gris. Aplanar. **b)** Con bolillo mediano ahuecar las orejas, dejando más grueso el borde.



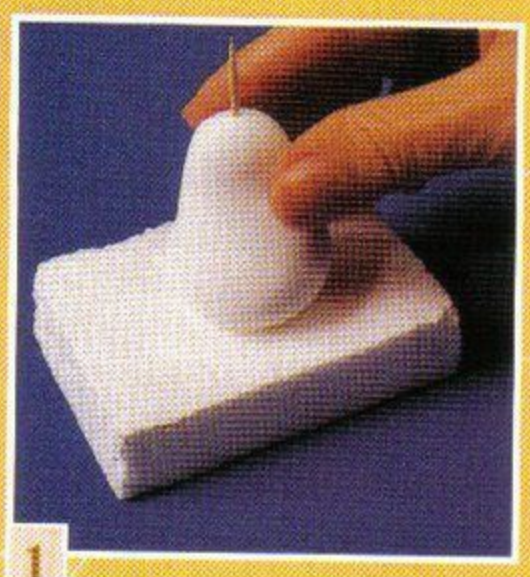
8



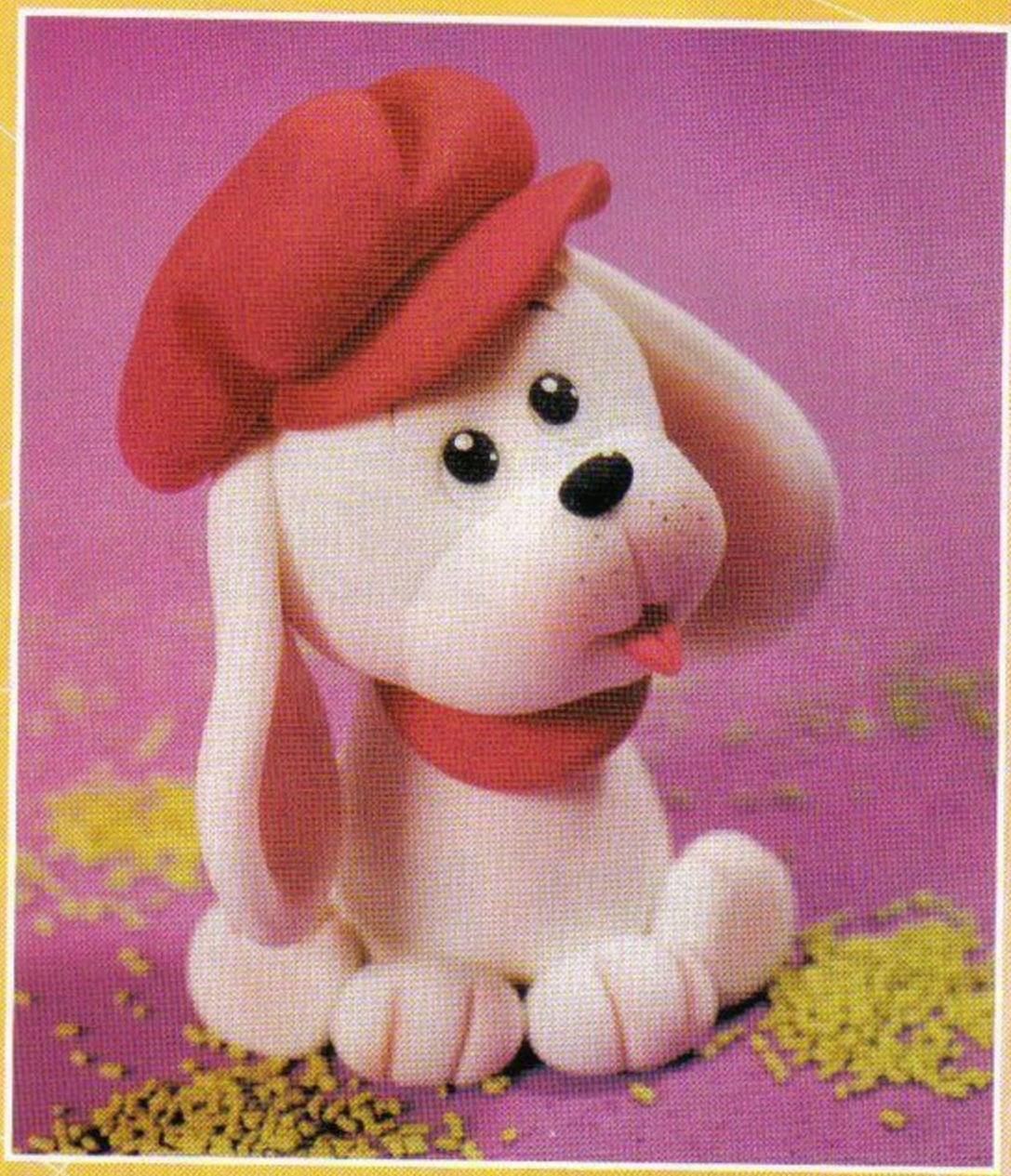
9 Rellenar las cuencas, previamente humedecidas con agua, con bolitas de pasta aplanadas. Simular las pupilas con bolitas de pasta negra achatadas y pegadas con agua. C un ovalito de pasta negra aplicado con agua se recrea la nariz. Ubica las orejas con agua y situar la cabeza con glasé en el interior de vaso. Dejar orear.

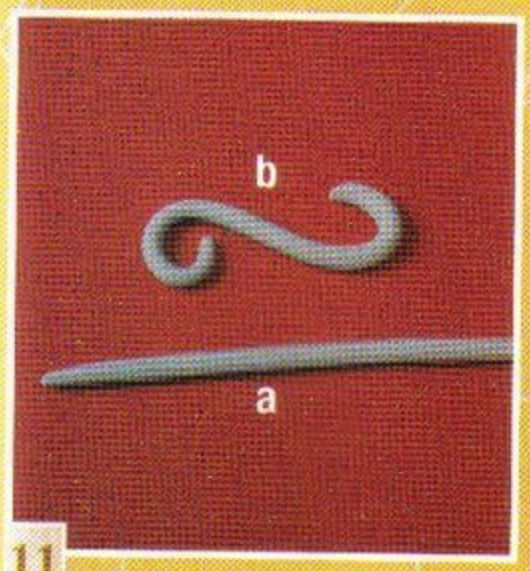
Perrito con gorra

10 **Detalles.** Con un pincel chato y una mezcla de rojo y blanco en polvo (descargada sobre servilleta) producir un esfumado en las orejas, el interior de la boca, las mejillas y entre los dedos. Con un pincel fino o un palillo, diseñar cejas y pestañas con colorante marrón. Con escarbadientes o una esteca de punta y blanco, iluminar los ojos.

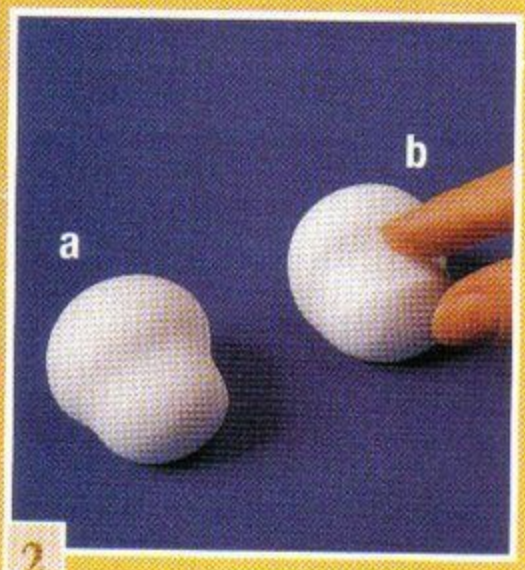


1 **Cuerpo.** Crear una estera con pasta para modelar. Afinar hacia el polo superior. Atravesar la pieza con un segmento de palito de brochette o un palillo, fijándola a un recorte de telgopor.

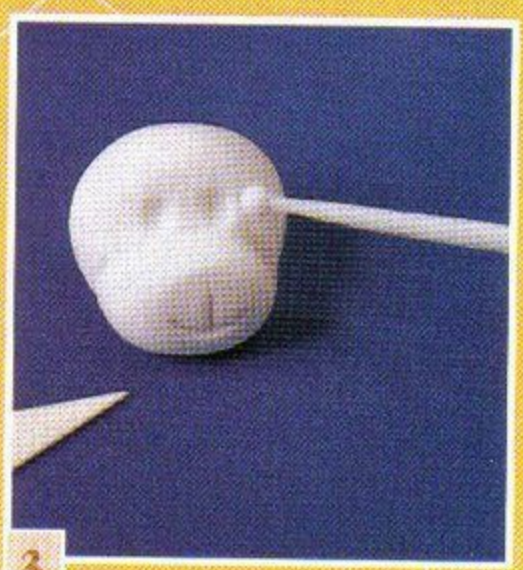




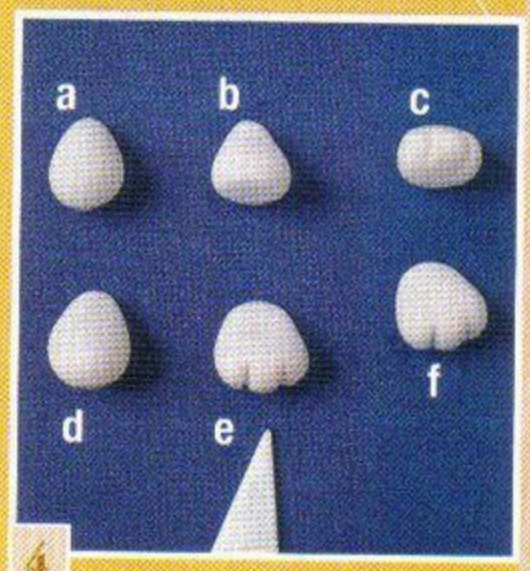
11 **Cola. a)** Realizar un rollito con pasta gris y afinar los extremos. **b)** Curvar los extremos, formando rulitos. Dejar secar.



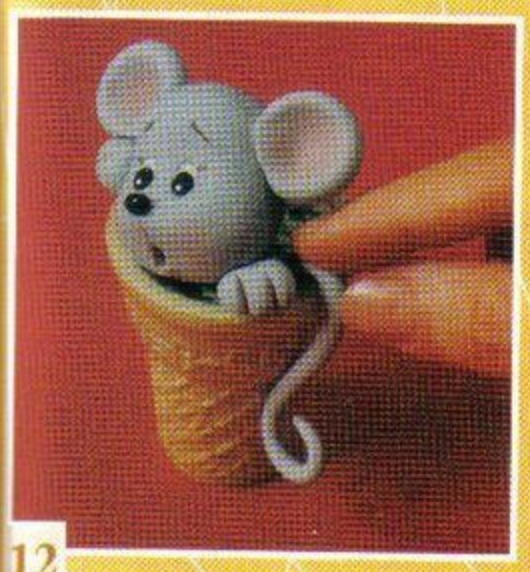
2 **Cabeza. a)** Realizar una esfera con pasta para modelar. Presionar en la mitad con el lateral de un dedo y haciendo rodar la pieza, afinar, sacando la trompa. **b)** Pellizcar el borde para formar el hocico.



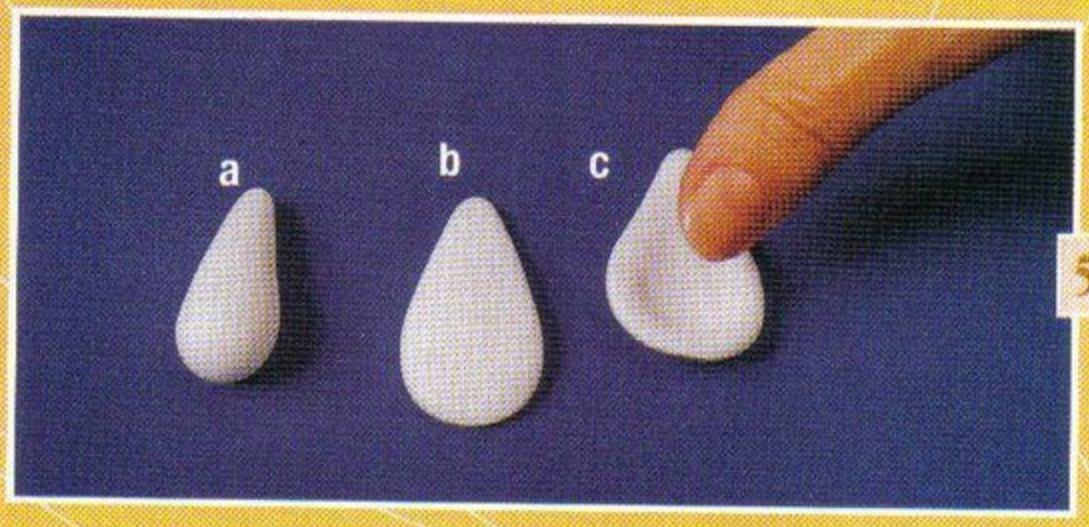
3 Con la esteca de filo marcar la boca, la trompa y la división de esta última. Simular las cuencas con un bolillo chico.



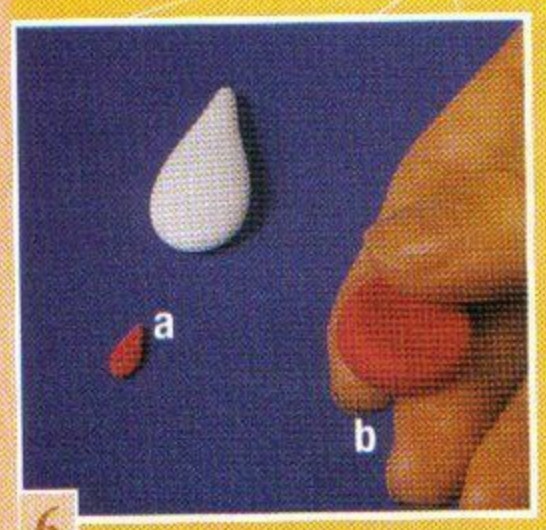
4 **Patas traseras. a)** Hacer por cada una, un conito con pasta para modelar. **b)** Aplanar la base. **c)** Con la esteca de filo señalar los dedos. **Patas delanteras. d)** Producir un conito con pasta para modelar. **e)** Achatar y determinar los dedos con la esteca de filo. **f)** Realizar la otra patita del mismo modo.



12 Pegar la cola con glasé en el vaso y por detrás de la cabeza, dejando que caiga hacia afuera. Rellenar el vaso con confites de colores. Dejar secar.

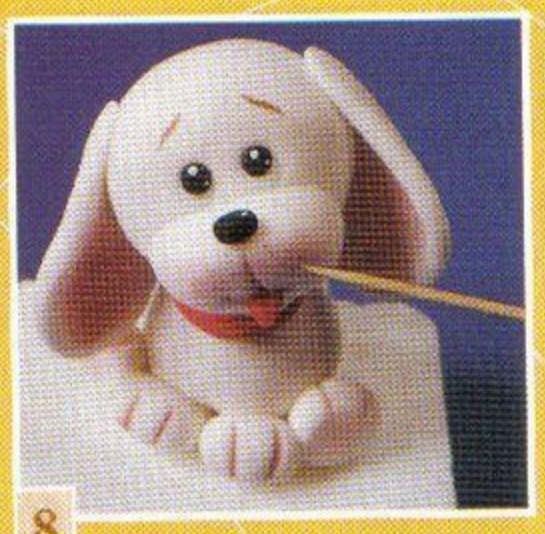


5 **Orejas. a)** Efectuar dos conos con pasta para modelar. **b)** Achatar. **c)** Ahuecar el centro con la yema del pulgar, dejando el borde más grueso.

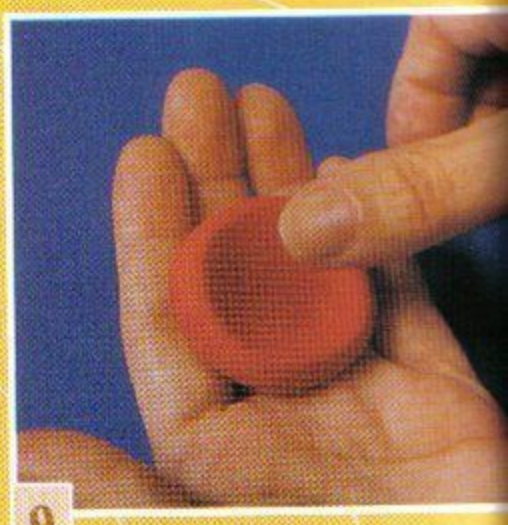


6 **Lengua. a)** Preparar una lágrima muy pequeña con pasta roja. **Collar. b)** Formar una esfera con pasta roja y aplanar.

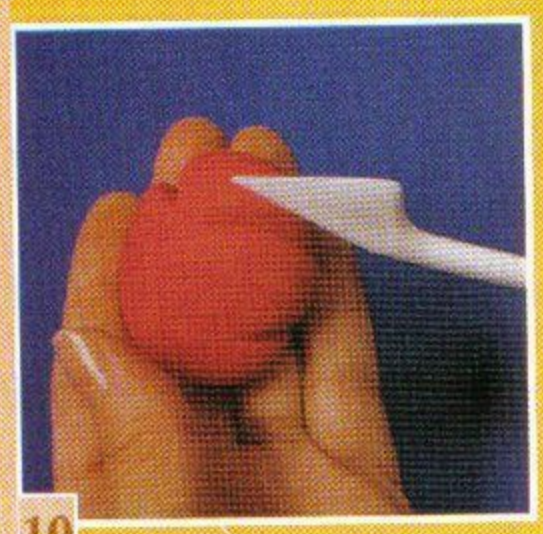
7 Humedecer el collar y la base de la cabeza; adjuntar al cuerpo. Del mismo modo, fijar orejas, patas y lengua. Humedecer las cuencas y rellenarlas con bolitas u ovalitos de pasta aplanados; las pupilas se simulan con pelotitas negras achatadas y dispuestas con agua. Aplicar con agua un ovalito de pasta negra a modo de nariz. Con una esteca de filo, marcar el centro de la lengua. Dejar orear.



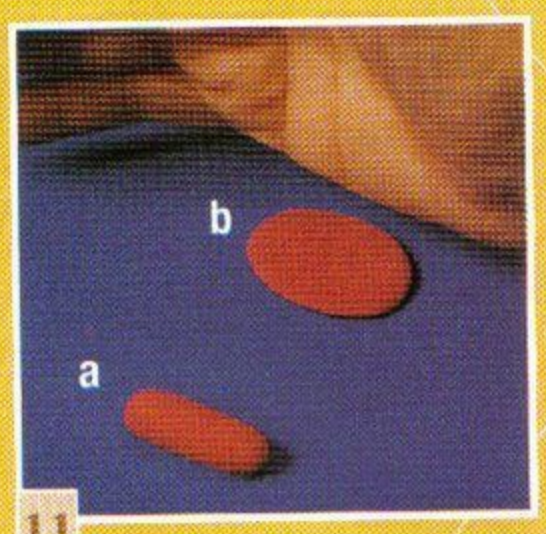
8 Pincelar la cara interna de las orejas, las mejillas, entre los dedos y la zona de almohadillas con un pincel chato y una mezcla de colorantes rojo y blanco en polvo, descargada sobre servilleta. Con un palillo o un pincel fino, dar luces en ojos y nariz con colorante blanco. Con marrón y un palillo (o un pincel) diseñar cejas y puntos en la trompa.



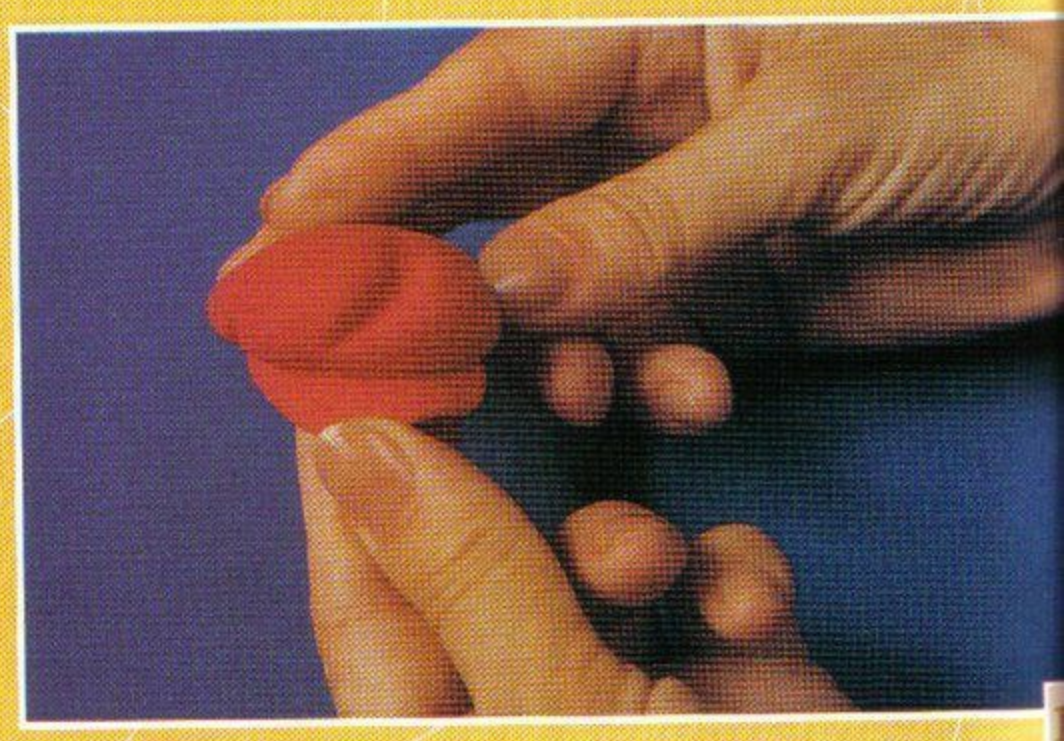
9 **Gorra.** Preparar una esfera c pasta roja y presionar el centro para ahuecarla.



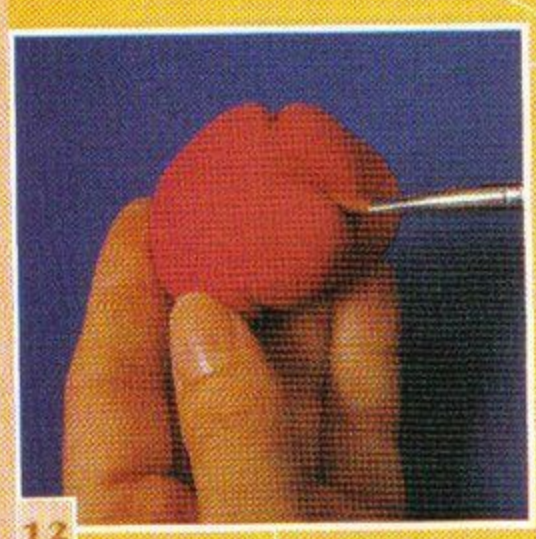
10 Marcar los pliegues de la gorra con la esteca de filo.



11 **a)** Para la visera, hacer un rollito con pasta roja. **b)** Aplanar.



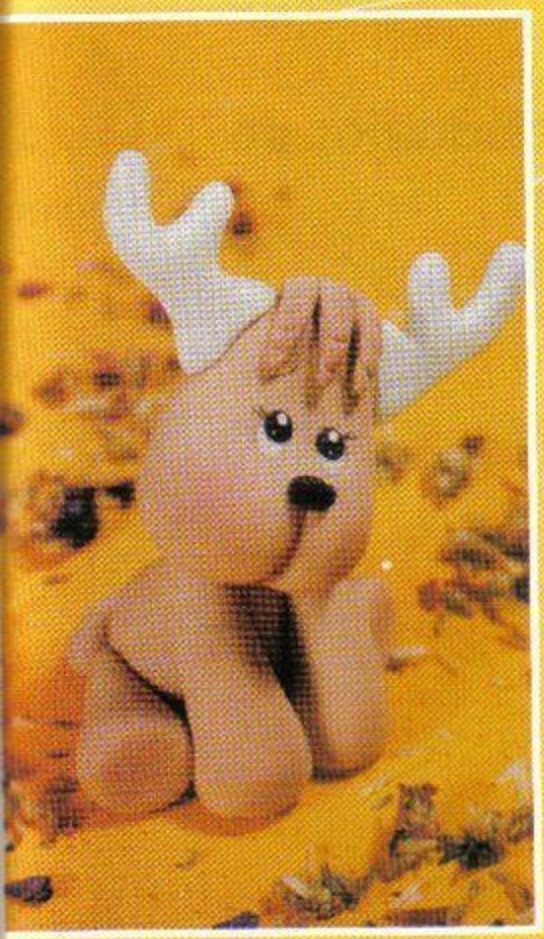
Unir las piezas que conforman la gorra con ag Otorgarle curvatura a la vis

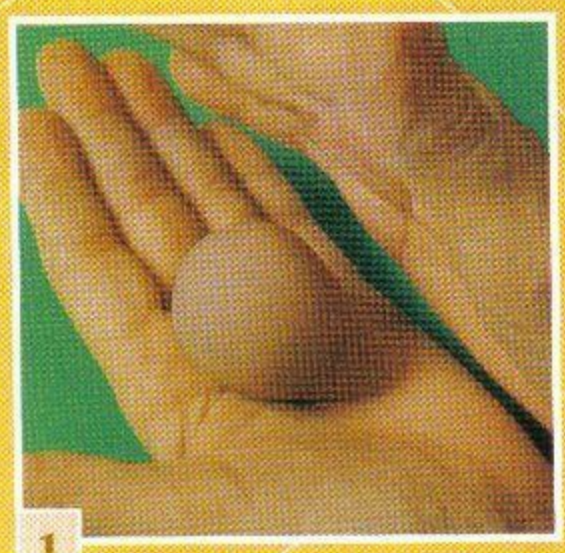


13 Cargar un pincel chato con colorante rojo en polvo, descargar sobre servilleta y matizar entre los pliegues.

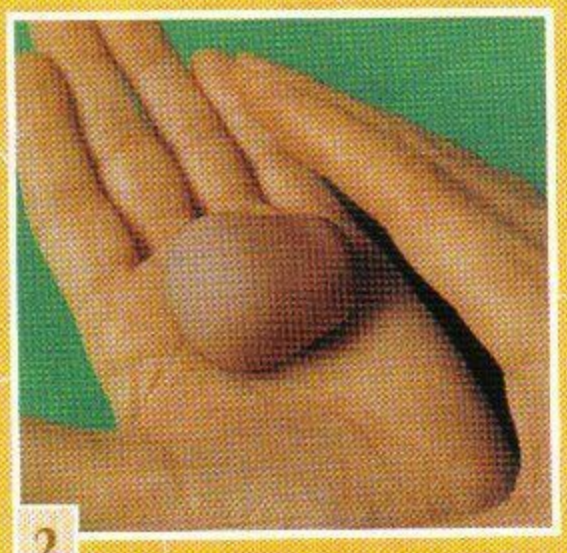
14 Con glasé, pegar la gorra sobre cabeza. Dejar secar.

Reno

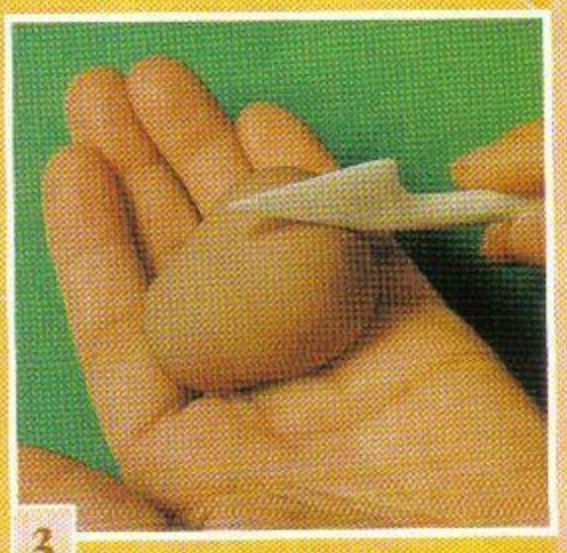




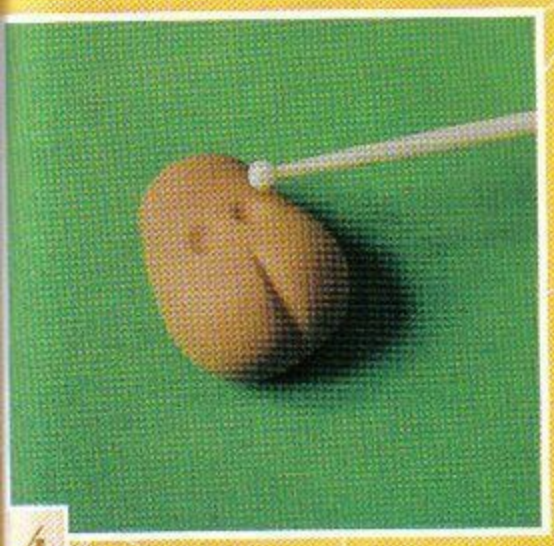
1 **Cuerpo.** Realizar una esfera con pasta para modelar marrón. Afinar hacia un polo, dando lugar al cuello.



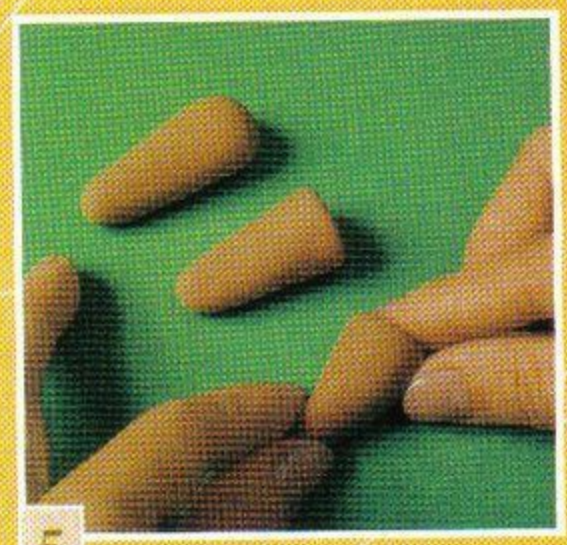
2 **Cabeza.** Producir una pelota con pasta para modelar marrón. Afinar hacia un polo. Aplanar la parte afinada.



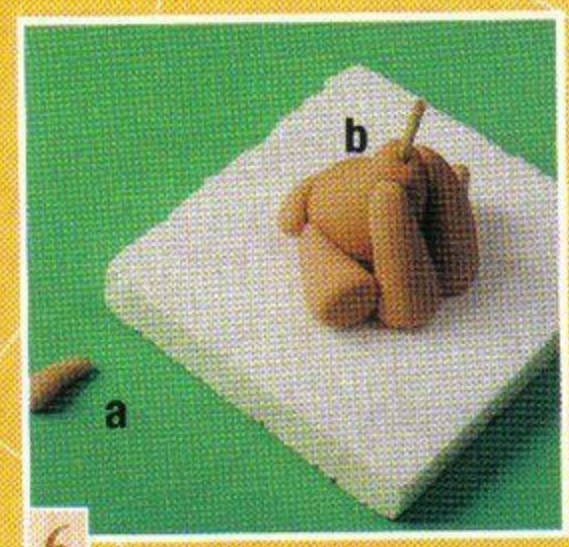
3 Con la esteca de filo marcar una división vertical en la parte de mayor grosor.



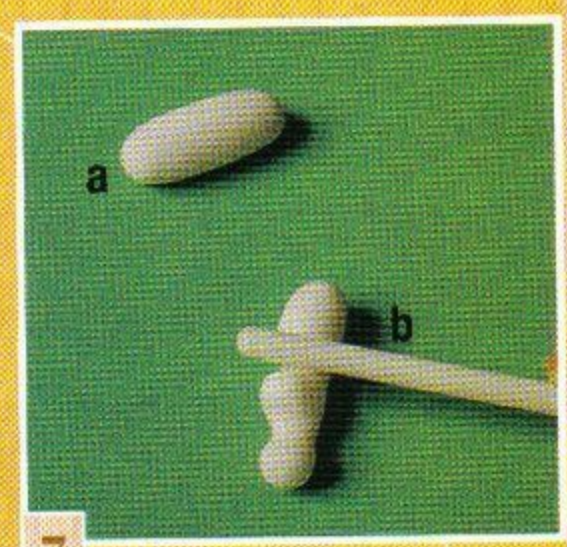
4 Señalar las cuencas con un bolillo chico.



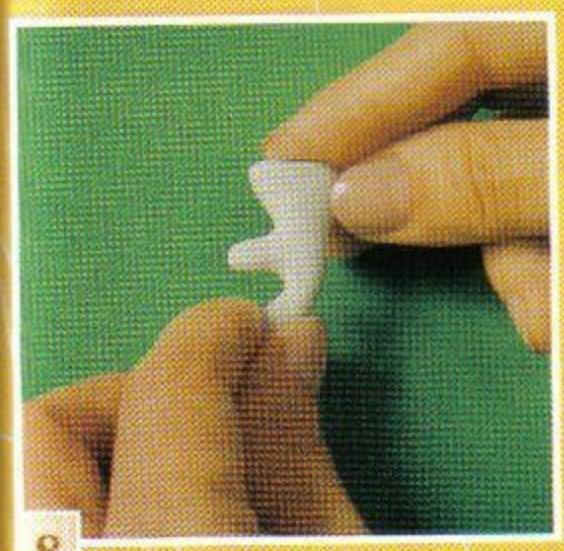
5 **Patas.** Para cada una de las cuatro, efectuar un cono con pasta para modelar marrón. Achatar la base.



6 **Cola. a)** Hacer un rollo con pasta para modelar marrón; afinar el extremo superior. **b)** Con el cuerpo sobre un telgopor, orientar el cuello hacia arriba, atravesar con un palito y pegar patas y cola.



7 **Astas. a)** Hacer un rollito con pasta para modelar. **b)** Con el cuerpo de una esteca, producir dos hendiduras.



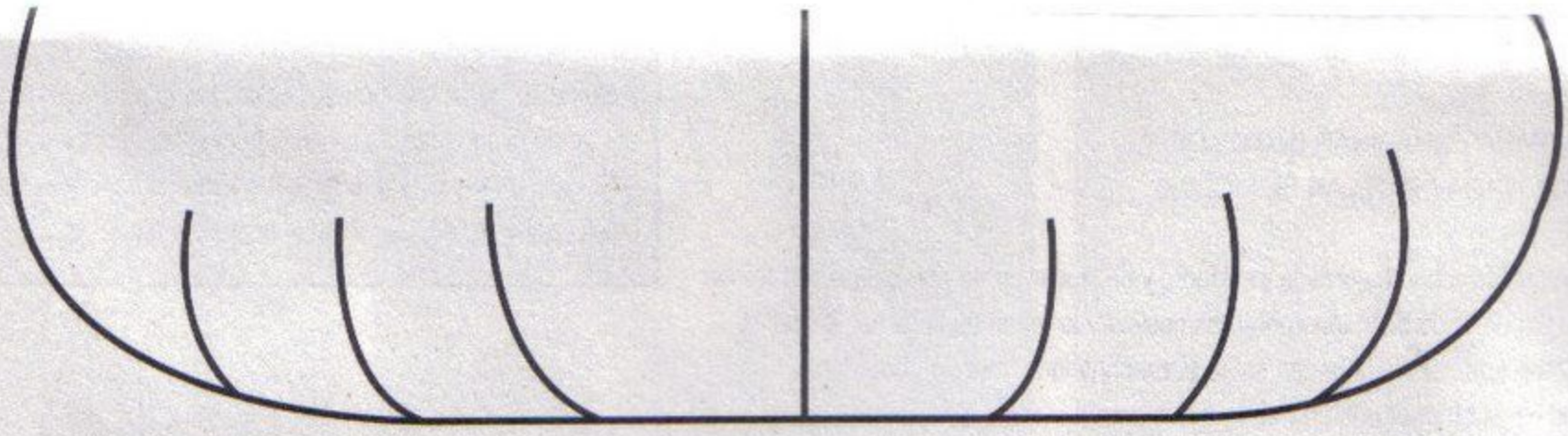
8 Aplanar y dar forma. Producir dos piezas del mismo modo.

9 Humedecer la base de la cabeza con agua y adjuntar al cuerpo. Humedecer las cuencas y rellenarlas con bolitas u ovalitos de pasta aplanados. Formar las pupilas con pelotitas negras achatadas y dispuestas con agua. Aplicar con agua un ovalito de pasta negra como nariz. Fijar las astas con agua.

10 **Flequillo. a)** Hacer un rollito con pasta para modelar marrón (el tono puede ser mas oscuro que el del cuerpo, para lograr un contraste) y afinar un extremo. Producir marcas con esteca de filo. Cortar un segmento y desechar. **b)** Preparar tres piezas del mismo modo. **c)** Fijar con agua. Dejar orear.

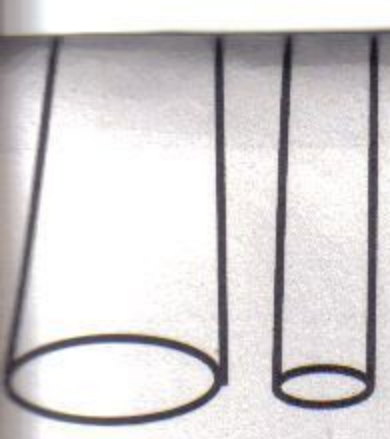
11 **Detalles.** Con un pincel chato y una mezcla de colorantes rojo y blanco en polvo (que previamente debe descargarse sobre una servilleta) matizar mejillas, trompa y patas. Con un palillo o un pincel fino, diseñar cejas y pestañas con marrón. Con blanco y una esteca de punta fina, efectuar luces en ojos y nariz. Dejar secar.

Impresa en Quebecor World Pilar. Tiraje de esta edición: 40000 ejemplares



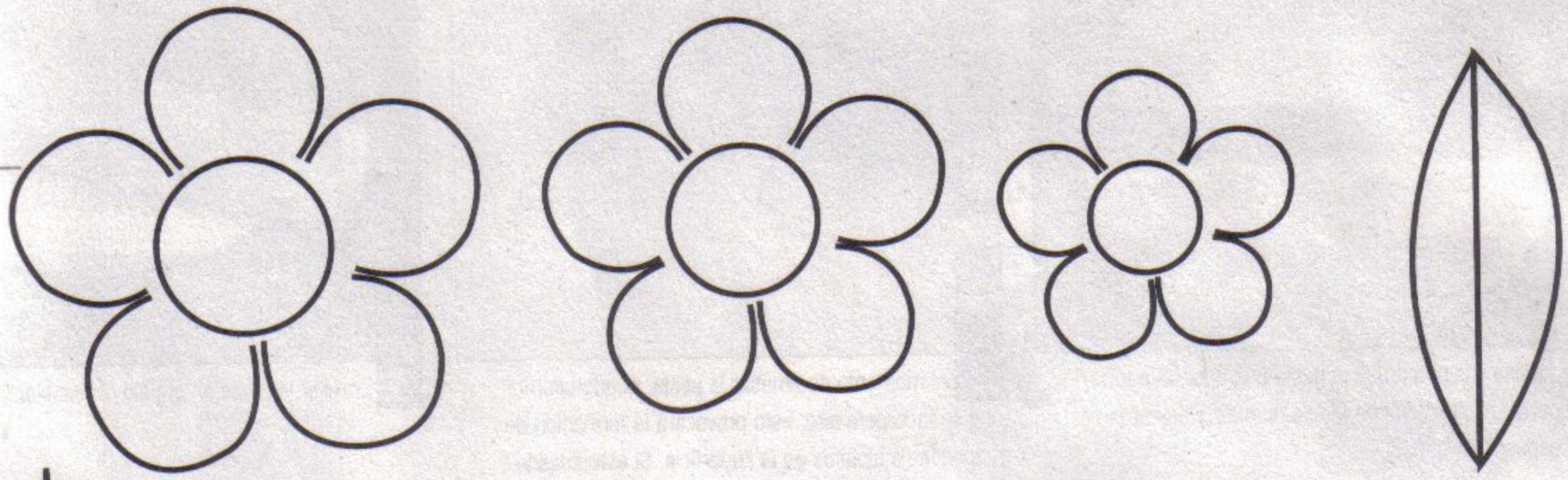
WINNIE THE POOH EN TÉCNICA DE GLASÉ A PUNTO "DIEZ" (INFANTIL) I PÁG. 12

WINNIE THE POOH: DULCE Y GOLOSO



RAMAS

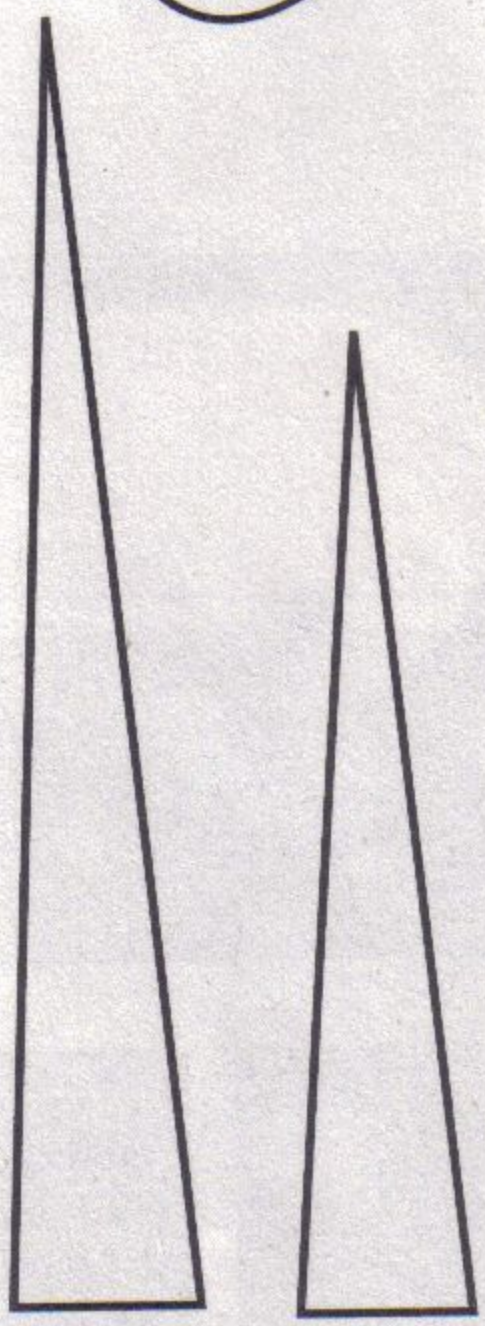
Centros



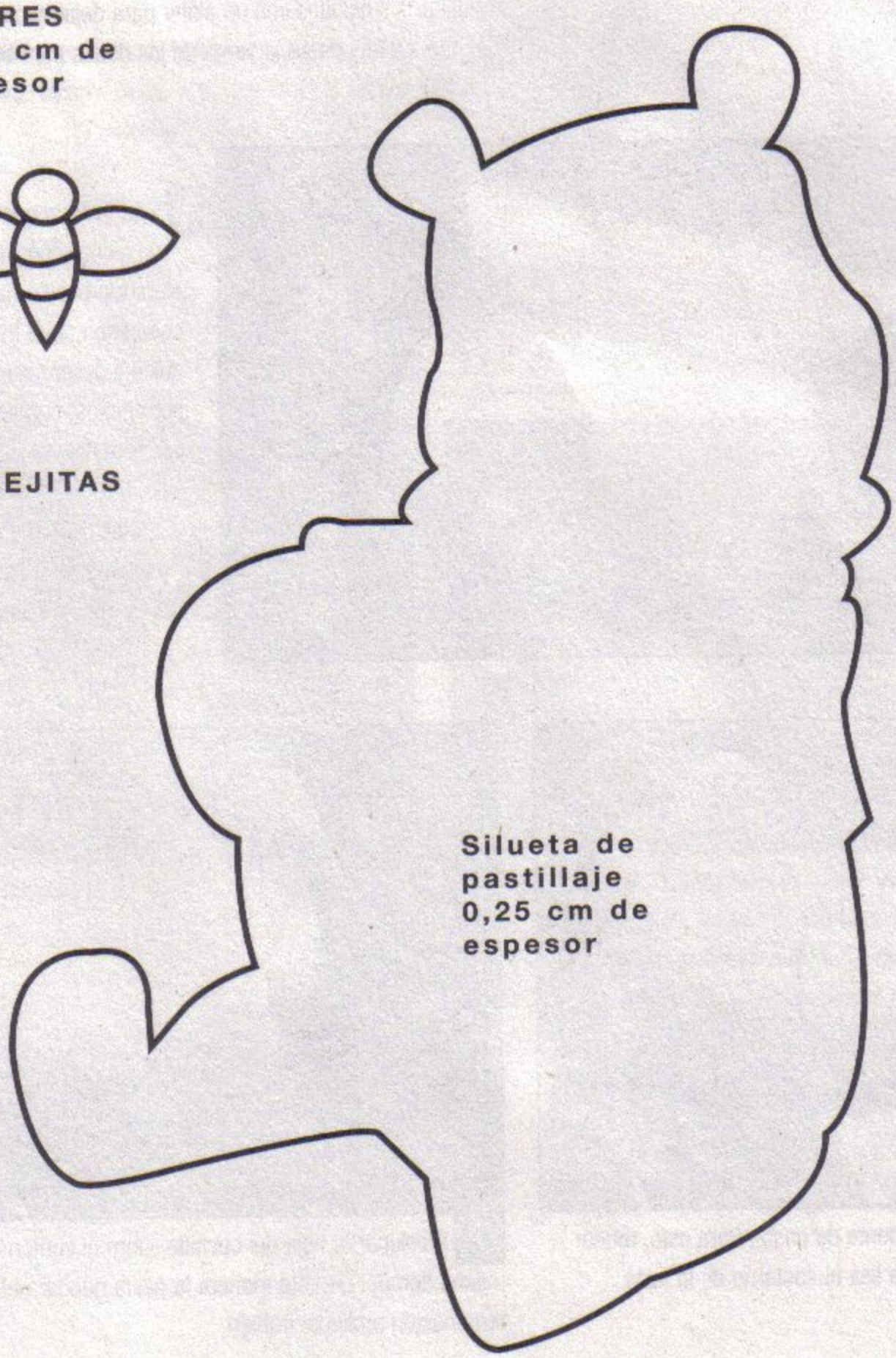
FLORES
0,25 cm de
espesor

HOJAS

ABEJITAS



TALLOS



Silueta de
pastillaje
0,25 cm de
espesor